

ニュースリリース

報道関係各位

「ピエトロ イオンモール^{しじょうなわて}四條畷店」 2026年6月19日（金）オープン

福岡で生まれたピエトロの人気メニュー「なす辛」に“大阪産なす”を使用した限定メニューも登場！

株式会社ピエトロ(本社：福岡市中央区、代表取締役社長 高橋 泰行)は、2026年6月19日（金）、大阪府に「ピエトロ イオンモール^{しじょうなわて}四條畷店」をオープンいたします。福岡市で創業したピエトロの大阪3店舗目となる同店では、シェフこだわりのオリジナルパスタや、人気サービス「おかわりサラダ」を提供。看板商品「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」をはじめ、数種類のドレッシングとともに、サラダを存分にお楽しみいただけます。また、現在実施中の大阪限定企画として、“大阪産なす”を使用した特別仕様の「なす辛」を、イオンモール^{しじょうなわて}四條畷店でも数量・期間限定で提供。地元食材の魅力を発信し、地産地消を通じて生産者の想いや地域のおいしさをお届けします。

※画像はすべてイメージです。

■「ピエトロ イオンモール^{しじょうなわて}四條畷店」店舗概要


- 店舗名：ピエトロ イオンモール^{しじょうなわて}四條畷店
- 所在地：大阪府四條畷市砂4-3-2 イオンモール^{しじょうなわて}四條畷2階
- 電話番号：072-842-3373
- 営業時間：11:00～22:00(ラストオーダー 21:30)
- 席数：54席
- アクセス（バス）：[19A][20A][30][30A]寝屋川市駅⇒「イオンモール^{しじょうなわて}四條畷」停留所下車
[19][19A]四條畷駅⇒「イオンモール^{しじょうなわて}四條畷」停留所下車
[20][20A]四條畷駅⇒忍ヶ丘駅口⇒「イオンモール^{しじょうなわて}四條畷」停留所下車

■数量・期間限定！“大阪産なす”を使った特別メニュー


6月末頃までの期間限定で、ピエトロレストランの人気メニュー「なす辛」に、大阪府内で生産される「大阪産(もん)」の「大阪産トルコなす」と「大阪産千両なす」を使用した特別メニューを提供いたします。

※生産状況により終了時期が前後する場合がございます。



◇白いなす辛 レギュラー：1,518円
スモール：1,067円

とろとろに揚げた大ぶりのトルコなすとクリームソースをあわせ、トッピングにパルミジャーノをかけた、大阪でしか味わえない特別な「白い」なす辛をお楽しみください。

◎「大阪産トルコなす」とは



つやつやとした白くて丸いトルコなすは、きめが細かくとろとろとした食感が特長。皮は柔らかく、果肉はみずみずしい白なすです。



◇なす辛 レギュラー：1,518円
スモール：1,067円

ピエトロレストランの名物メニュー「なす辛」が、大阪限定で「大阪産千両なす」を使用した特別仕様で登場。ジューシーに揚げた大きななすと、甘辛く味付けしたひき肉が食欲をそそるひと皿です。

◎「大阪産千両なす」とは



南河内地域（富田林市・河南町・太子町）を主産地とする、色鮮やかな中長なす。比較的大ぶりで、ふんわりやわらかな果肉が特長です。加熱することで、とろけるような口当たりをお楽しみいただけます。

■その他おすすめメニューのご紹介

シェフこだわりのメニューの中から、ぜひ一度は召し上がっていただきたい、福岡生まれのピエトロがおすすめする味わいをご紹介します。



◇博多明太子カルボナーラ
レギュラー 1,408円（税込）
スモール 990円（税込）

博多名物“辛子明太子”×カルボナーラの新しい組み合わせ。辛子明太子の辛みと旨みが濃厚なカルボナーラに絶妙にマッチして、一度食べるとクセになるひと皿です。



◇おかわりサラダ

※サラダ&ドリンクセットでのご提供となります。

ランダムにお持ちする数種類のドレッシングで楽しむおかわりサラダ。定番から季節限定まで、その時々味わいに出会えるのも魅力です。お気に入りのドレッシングを見つけながら、何度でもお楽しみください。

■歴史：はじまりは一軒のレストラン。ピエトロドレッシングはレストランで誕生。



ピエトロの歴史は、1980年12月に福岡市の繁華街・天神にオープンした小さなスパゲティレストラン『洋麺屋ピエトロ』からはじまりました。“炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う”というコンセプトの、和とイタリアンを融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができる店となりました。麺が茹でであるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出していたサラダのドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化したのが、看板商品の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」です。

■ものづくりのこだわり：“大きな厨房”では手づくりの工程を多く残し、丁寧に。



ピエトロでは工場を“大きな厨房”と呼び、創業時から続くおいしさを守るため、レストランの厨房でつくるように、手づくりの工程を多く残して、工場働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。

例えば、ピエトロドレッシングの味の“決め手”となる「たまねぎ」は、ひとつひとつ人の手でカットして、傷んだ部分や芽が入っていないかなどを人の目で確認しています。

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。
株式会社ピエトロ 広報室 Tel：092-716-0300(代表)