

## 「ピエトロ本店 セントラーレ」でしか味わえない限定メニューが登場！

能古島の自社農場「のこベジファーム」の野菜やレモンを使用したメニューを7月2日より提供開始

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7月2日（木）より、「ピエトロ本店 セントラーレ」にて限定メニューの提供を開始いたします。本メニューの一部では、福岡市西区・能古島にある自社農場「のこベジファーム」で育てた野菜やレモンを使用したサラダやパスタ、ドリンクなどをご用意。シェフが素材のおいしさを活かして仕立てた、「ピエトロ本店 セントラーレ」でしか味わえないメニューをお楽しみいただけます。

※収穫状況により、一部メニューの使用食材が変更となる場合や、ご提供できない場合がございます。



### ■概要



実施店舗 : ピエトロ本店 セントラーレ

提供開始日時: 2026年7月2日(木) 17:00~

※本メニューは17:00以降のディナータイム限定で提供いたします。

## ■本店限定メニュー

### 自社農場「のこベジファーム」の食材を使用したメニュー



◇能古島サラダ -自社農場野菜を使ったスペシャルサラダ-  
1,430円

自社農場「のこベジファーム」で収穫した野菜を主役にした、「ピエトロ本店 セントラーレ」でしか味わえないごちそうサラダです。「のこベジファーム」で育てたレモンやにんにくを使用した特製ドレッシングをかけて提供。さまざまな食材の味わいが重なり合う、満足感のあるひと皿に仕上げています。



◇能古島にんにくたっぷり本気のペペロンチーノ 1,298円

自社農場「のこベジファーム」で育ったにんにくの旨みと香りを最大限に引き出した、にんにく好きにはたまらないひと皿。にんにくをコンフィ(低温調理)することで、ほろっとした食感に仕上げました。シンプルな調理だからこそ際立つ、自社農場産にんにくのおいしさをご堪能ください。



◇国産あらごしレモンの贅沢ソーダ 638円

自社農場「のこベジファーム」で育ったレモンを使用した、特別なレモンサイダー。レモンのさわやかな酸味に、きび糖とはちみつのやさしい甘さが広がる、どこか懐かしい味わい。能古島の恵みを感じられる一杯に仕上げました。7月1日(水)~8月30日(日)の期間は季節限定メニューとして、本店以外の一部店舗でもお楽しみいただけます。

## シェフこだわりのメニュー



◇ルッコラとやわらかチキンのごま風味 1,320円

やわらかな自家製のチキンコンフィに、ガーリックとごま油の香りが食欲をそそるひと皿。ルッコラのほろ苦さと黒ごまの風味をアクセントにした、味わい深いスパゲティです。



◇ピエトロクラシカルプリン 495円

多くのお客様からご好評をいただいた、九州産の卵と牛乳を使用した、なめらかで濃厚な味わいのプリンが再び登場。卵の豊かなコクと牛乳のやさしい甘みが広がり、一度食べると忘れられない極上のおいしさをお楽しみいただけます。

## ■ピエトロの自社農場「のこベジファーム」について



ピエトロの自社農場「のこベジファーム」は、福岡市西区・能古島にあり、豊かな自然に囲まれた環境の中で、トマトやにんにくをはじめ、季節ごとの野菜や果実を栽培しています。農薬の使用を必要最小限に抑え、除草剤を使用せずに育てた野菜や果実は、レストランメニューや商品づくりに活用。形の良いものだけでなく、規格外となった農作物もソースやスープなどの原材料として使用し、大切に育てた食材を余すことなく活かしています。

## 人と人とのつながりを育む「のこベジファーム」



「のこベジファーム」は、農作物を育てる場であると同時に、人と人をつなぐ場としての役割も担っています。社員が農作業研修をする場として活用しているほか、お客様を招いたイベントも開催しています。野菜の収穫体験や料理体験などの食育活動を通じて、食べ物大切さや食の楽しさを伝えるとともに、社員同士やお客様との交流を深める場としても親しまれています。

## ■ピエトロについて

【はじめりは一軒のレストラン。おすそわけから生まれたドレッシング】



ピエトロのはじめりは、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さな一軒のパスタ専門店『洋麺屋ピエトロ』。麺が茹であが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。

【工場＝“大きな厨房”では、人の手で「少しずつをたくさん】



ピエトロでは工場を“大きな厨房”と呼んでいます。巨大なタンクで一度につくる大量生産では再現できない、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、働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。

## ■WEBページ

ホームページ：<https://www.pietro.co.jp/>

オンラインストア：<https://www.pietro-onlineshop.com/>

## ■アプリ・ファンコミュニティ

アプリ：[https://yappli.plus/pietro\\_pr](https://yappli.plus/pietro_pr)

ファンコミュニティ「ピエトロホームタウン」：[https://pietro-fan.com/?utm\\_source=official&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=banner&utm\\_content=fancom](https://pietro-fan.com/?utm_source=official&utm_medium=referral&utm_campaign=banner&utm_content=fancom)

## ■SNS

Instagram：[https://www.instagram.com/pietro\\_19801209/](https://www.instagram.com/pietro_19801209/)

X：[https://x.com/pietro\\_19801209](https://x.com/pietro_19801209)

YouTube「ピエトロチャンネル」：[https://www.youtube.com/channel/UC\\_u5zOoxip0GMMmry4wpAQA](https://www.youtube.com/channel/UC_u5zOoxip0GMMmry4wpAQA)

YouTube「ピエトロおじチャンネル」：[https://www.youtube.com/@pietro\\_ojisan](https://www.youtube.com/@pietro_ojisan)

※画像はすべてイメージです。

※価格はすべて税込み価格です。

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000226.000044322.html>

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/44322](https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/44322)

---

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：092-724-4933 Mail：koho@pietro.co.jp