

国産"生"たまねぎを贅沢に使用した「ピエトロドレッシング プレミアムオニオン」が登場！

9月1日（火）より販売開始。素材にこだわり抜いた、ピエトロのプレミアムシリーズ。

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9月1日（火）より「ピエトロドレッシング プレミアムオニオン」を販売開始し、新しくプレミアムシリーズを展開いたします。本商品は、ピエトロ史上最大量(※)の国産"生"たまねぎを使用し、3種のビネガーと九州仕込み醤油を合わせた、素材のおいしさを存分に楽しめるドレッシングで、いつもより少し“プレミアム”なひとときをお届けします。プレミアムシリーズには「ピエトロドレッシング プレミアムフレンチ」もラインアップしています。

(※ 当社ドレッシングとの比較)



■商品概要



商品名：ピエトロドレッシング プレミアムオニオン

価格：594円（税込）

内容量：280ml

発売日：2026年9月1日(火)

■商品特長

◎国産“生”たまねぎの旨み

ピエトロ史上最大量(※)の国産“生”たまねぎを使用。非加熱製法により、“生”たまねぎならではの甘みや旨み、ザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

（※ 当社ドレッシングとの比較）

◎3種のビネガーが織りなす、まろやかな酸味と豊かな香り

米酢、りんご酢、黒酢をバランスよくブレンドすることで、“生”たまねぎの甘みや旨みを引き立てます。

◎こだわりの九州仕込み醤油

味のベースには、定番の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」と同じ、こだわりの九州仕込み醤油を使っています。

■レシピ例



丸ごとにんじんとチ
キンのサラダ



長芋のポテトサラダ



白菜しゅうまい

■プレミアムシリーズのご紹介



プレミアムシリーズには、「ピエトロドレッシング プレミアムオニオン」のほか、「ピエトロドレッシング プレミアムフレンチ」もラインアップ。福岡県糸島市で製造したシャルドネ品種ぶどう100%使用の白ワインビネガー(※)と国産"生"たまねぎを使用した、華やかな香りが特長のドレッシングです。

(※醸造酢のうち28%が白ワインビネガー（ぶどう酢）です。)

■ピエトロについて

◎はじまりは、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。



ピエトロのはじまりは、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』。麺が茹で上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。

※2027年4月新複合施設「PIETRO FACTORY PARK（ピエトロファクトリーパーク）」がオープン予定！詳細はこちらからご覧いただけます。

https://www.pietro.co.jp/assets/upload/newsrelease/newsrelease_20260515.pdf

■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

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

■SNS

Instagram：https://www.instagram.com/pietro_19801209/

X：https://x.com/pietro_19801209

YouTube「ピエトロチャンネル」：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

※画像はすべてイメージです。

株式会社ピエトロのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/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