

しょうがドレッシングNo.1！今年も秋冬限定「ピエトロドレッシング 和風しょうが」が9月1日より登場

話題の"せいろ蒸し"にも！しょうがの風味で温かい野菜をもっとおいしく

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、しょうがドレッシング市場で売上No.1(※)の秋冬限定商品「ピエトロドレッシング 和風しょうが」を2026年9月1日（火）より期間限定で発売いたします。近年、人気を集めるせいろを使った料理にもおすすめの本商品は、国産の黄金（こがね）しょうがを使用し、九州で作られたゆず胡椒をアクセントに加えた、寒い季節にぴったりのドレッシングです。温野菜はもちろん、蒸した肉や魚など、さまざまな食材のおいしさを引き立てます。

（※ 2024年12月-2025年11月 出典KSP-POS(食品SM)を基に自社集計）



■商品概要



商品名：ピエトロドレッシング 和風しょうが

価格：594円（税込）

内容量：280ml

発売日：2026年9月1日(火)

■商品特長

◎黄金（こがね）しょうがを使用

すりおろした国産の黄金しょうがを使用。定番の「和風しょうゆ」の味をベースに、しょうがの豊かな風味をお楽しみいただけます。

◎温かい野菜と相性抜群

秋冬限定商品として、温かい野菜におすすめの味に仕上げました。酸味や甘み、塩味、香りなどの全体的なバランスを調整しています。

◎香味がアクセント

国産生たまねぎや九州で作られたゆず胡椒、にんにくなどの香味を効かせ、味のアクセントに。温かい野菜のおいしさを引き立てます。

◎非加熱製法で風味広がる

非加熱製法だから、しょうが、ゆず胡椒、醤油の風味の良さと、素材本体のおいしさが味わえます。

■レシピ例

せいろ料理がおすすめで、温かい野菜はもちろん、肉や魚などにかけるだけで、素材のおいしさを引き立てます。



■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