

ピエトロから冷凍クリスピーピザ2品が新登場！9月1日(火)から販売開始

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、新商品の冷凍クリスピーピザ2品を2026年9月1日(火)に発売します。今回発売するのは、ジューシーな鶏の旨みとゆず胡椒のピリッとしたアクセントが特長の「国産鶏の炭火焼き ゆず胡椒仕立て」と、バジルの爽やかな香りと海老・アボカドの組み合わせを楽しめる「バジル香る 海老とアボカドのジェノベーゼ」。レストラン発祥のピエトロならではの発想で、それぞれの素材のおいしさを引き立てる味わいに仕上げました。

※画像はすべてイメージです



■クリスピー生地こだわりの



現在ピエトロレストランで提供しているクリスピー生地のピザをご家庭でも楽しんでもらいたいという想いから、冷凍クリスピータイプのピザを開発しました。生地の素材である九州産小麦と全粒粉の風味を最大限活かすため、2種を絶妙なバランスでブレンドし、小麦の香ばしさが広がるクリスピー生地に仕上げています。また、一枚一枚手で伸ばして作り、高温のピザ窯で焼くことで、心地よい軽やかな食感を実現しました。

■商品概要

◎国産鶏の炭火焼き ゆず胡椒仕立て



価格：オープン価格

内容量：185g

販売場所：

全国の量販店、自社ECサイト、
大手ECモールなど

発売日：2026年9月1日(火)

<先行販売について>7月1日(水)より、自社ECサイトで先行販売を開始しております。

<https://pietro-onlineshop.com/products/pietro-farmers-pz42>

【商品詳細】

炭火で香ばしく焼き上げた国産鶏にゆず胡椒の爽やかな香りと辛みをあわせた、ピエトロならではの「和×イタリアン」のクリスピーピザです。チーズや自家製ホワイトソースのクリーミーなコクに、ゆず胡椒のピリッとした辛みと爽やかな香りがアクセントを添え、あとを引く味わいに仕上げました。そこに、炭火焼きならではの香ばしい風味とジューシーな旨みを楽しめる国産鶏をトッピング。食べ応えも抜群です。お酒との相性も良いので、お食事としてはもちろん、おつまみとしてもおすすめです。

◎バジル香る 海老とアボカドのジェノベーゼ



価格：オープン価格

内容量：170g

販売場所：

全国の量販店、自社ECサイト、
大手ECモールなど

発売日：2026年9月1日(火)

<先行販売について>7月1日(水)より、自社ECサイトで先行販売を開始しております。

<https://pietro-onlineshop.com/products/pietro-farmers-pz41>

【商品詳細】

バジルの香り豊かなジェノベーゼソースに、ぷりぷりの海老とクリーミーなアボカドをトッピングした、コク深い味わいのクリスピーピザです。ソースには、国産たまねぎとバター、生クリームをあわせた自家製ホワイトソースを使用。クリーミーなコクと爽やかなバジルの香りをお楽しみいただけます。また、海老とアボカドは互いのおいしさを引き立て合う、ピエトロレストランでも人気の組み合わせ。サクッと軽い食感のクリスピー生地との相性もピッタリです。休日のランチにはもちろん、ワインなどのお酒とあわせて楽しむのもおすすめです。

■ピエトロシェフ監修！サクッと食感に仕上げるフライパン調理

新しい食べ方としてピエトロシェフが監修した、よりサクッととした食感が楽しめる、フライパンを使った調理方法もあわせて提案いたします。

◎ステップ1 ピザを解凍する



凍ったままのピザを袋から取り出し、お皿にのせて電子レンジで解凍する。

(目安：500W 1分30秒)

または常温で30分以上おく。

◎ステップ2 フライパンで焼く



フライパンに油大さじ1を入れて熱する。そこにステップ1で解凍したピザを加え蓋をして、やや弱めの中火で約5分間蒸し焼きにする。

チーズが全体的にとろけ、中央がふつふつしてきたら食べごろです。

※フライパンは24cm以上のものをご使用ください。

※調理時間は電子レンジの機種や火加減によって多少異なりますので、加減してください。

<オーブントースターを使用する場合>

ステップ1の内容で解凍し、220℃のオーブントースターで約5分間焼く。

■ピエトロについて

【はじめ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。



※2027年4月に新複合施設「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

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)