

おうちで楽しむ、贅沢なひと皿。プレミアムシリーズがリニューアル！
「洋麺屋ピエトロ PREMIUM」パスタソース3品を9月1日(火)から新発売

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、レトルトパスタソース「洋麺屋ピエトロ」のプレミアムシリーズをリニューアルし、新シリーズ「洋麺屋ピエトロ PREMIUM」として、9月1日(火)より3品を発売いたします。素材や作り方にこだわって仕上げた“プレミアム”な味わいをお楽しみください。

※画像はすべてイメージです。



■「洋麺屋ピエトロ PREMIUM」からパスタソース3品が新登場！



「洋麺屋ピエトロ PREMIUM」は、選りすぐりの素材とこだわりの作り方で仕上げた“プレミアム”なパスタソースです。ご家庭で贅沢なひと皿をお楽しみいただけます。

「洋麺屋ピエトロ PREMIUM 濃厚な蟹みそ香る 紅ずわい蟹のトマトソース」



豊潤な蟹身とコクのある蟹みそを使用し、
紅ずわい蟹のおいしさをまるごと詰め込んだ
トマトソース。

価格：540円(税込) 内容量：110g

【こだわり】

① 豊潤な「紅ずわい蟹身」

「紅ずわい蟹」のほぐし身は柔らかく甘みが特長で、ソース全体に旨みがとけ込んでいます。
最後にほぐし身を加えることで、具材感を残しています。

② コク深いソースの要「蟹みそ」

濃厚かつコク深い「蟹みそ」をバターやトマトとあわせ、香り豊かで味わい深いソースに仕上げました。蟹みそは、従来商品より5%増量しています。

「洋麺屋ピエトロ PREMIUM ハーブ香る 贅沢うにクリーム」



濃厚なうにの旨みを香り高いディルで軽やかに仕立てた、最後のひと口までおいしい上品なクリームソース。

価格：486円(税込) 内容量：100g

【こだわり】

① 味に立体感を生み出す「生うに」と「たまねぎ」

口いっぱいに広がる濃厚な「うに」の旨みに、角切りたまねぎをあわせるという、シェフならではの発想で、スッキリとした味わいに仕上げました。

② ソースの香りを引き立てるディル

うにの濃厚な旨みに、ディルの爽やかな香りを重ねて、最後のひと口まで軽やかに仕立てました。

「洋麺屋ピエトロ PREMIUM 至福の粒立ち 博多明太子カルボナーラ」



贅沢に使用した博多名物「明太子」とパルミジャーノ、北海道カマンベールチーズの風味で“口福感”に満たされるカルボナーラ。

価格：486円(税込) 内容量：110g

【こだわり】

① 粒感際立つ「辛子明太子」

ピエトロが創業した福岡・博多の名物「明太子」の旨みをソースにとけ込ませ、後から具材としても加えることで、際立つ粒感をお楽しみいただけます。明太子の量は、従来商品の1.7倍です。

② 魚介の旨みがつまったカルボナーラソース

数種のチーズに鯛・帆立・あさりなどの魚介だしをあわせ旨みを重ねた、クリーミーなカルボナーラソースです。

◎「洋麺屋ピエトロ」ブランドサイト

現在販売中の「洋麺屋ピエトロ」シリーズの商品はこちらからご覧いただけます。

2026年9月1日、ブランドサイトをリニューアル予定です。

<https://www.pietro.co.jp/products/yomenya-pietro/>

■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)