

2026年8月5日

ニュースリリース

報道関係各位

ピエトロ

創業の地・九州への感謝を込めて、8月17日（月）より新発売 九州限定！ピエトロから新フレーバー「ピエトロドレッシング ゆず」が登場

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、創業の地・九州への感謝を込めて、九州限定で「ピエトロドレッシング ゆず」を2026年8月17日（月）より発売いたします。本商品は、ゆず本来の爽やかな香りと豊かな風味をお楽しみいただけるドレッシングです。"まるでゆずをまるかじり"したような味わいを、九州の皆様へお届けします。

※自社ECサイトとピエトロレストラン全店でも、ご購入いただけます。

※画像はすべてイメージです



■商品概要



商品名：ピエトロドレッシング ゆず

価格：594円（税込）

内容量：280ml

発売日：2026年8月17日（月）

<先行販売について>

8月1日（土）より、自社ECサイト（アプリご登録者様限定）、ピエトロレストラン全店、一部スーパーで先行販売を開始予定。レストランでは、サラダをご注文の方に本商品をいち早くお試しいただけます。

■香り高いゆずを、まるごと堪能



ゆず果汁の爽やかな香りとスッキリとした味わいに加え、ピールとペーストの2種類の果皮を使用。見た目にも食感にもゆずをしっかり感じられ、香料を使わず、素材本来の豊かな風味を引き出しました。

■開発者コメント：商品開発室 高倉 菜由



香料は使用せず、ゆず果汁・ゆずピール・ゆずペーストの3種類を使用し、ひと口食べた瞬間にゆずをしっかりと感じていただけるよう、ゆず果汁や醤油の配合を何度も調整しました。国産の生たまねぎをベースに、ゆずの爽やかな香りとりんご酢のまろやかな酸味を合わせ、サラダはもちろん、豆腐や鶏肉、魚料理にも合う味わいに仕上げています。九州の皆様に、ぜひお楽しみいただけると嬉しいです。

■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。



※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)