

日々の献立づくりをもっと便利に。ピエトロシェフ監修のレシピサイトが「お料理マガジン byピエトロ」にリニューアル

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、このたびレシピサイトをリニューアルし、新たに「お料理マガジン byピエトロ」として公開いたしました。

「今日は何をつくらう?」「野菜をもっとおいしく食べたい」「冷蔵庫の中にある材料で何か作れないかな」など、日々の献立づくりにはさまざまな悩みがあります。ピエトロでは、ドレッシングやパスタソースなどの商品を展開するとともに、レストランの厨房で長年経験を積んだシェフが手掛ける、サラダやパスタをはじめとしたこだわりのレシピを発信してきました。今回、長年にわたり蓄積してきたレシピをより探しやすく、活用しやすいレシピサイトへ刷新。今後も引き続き改善を加えながら、日々のお料理に役立つレシピや食の情報をお届けします。



▼「お料理マガジン byピエトロ」

<https://www.pietro.co.jp/recipe/>

日々の献立づくりに役立つレシピサイトへ

ピエトロではこれまで、サラダやパスタをはじめとしたさまざまなレシピをシェフ監修のもと公開してきました。一方で、レシピの探しやすさや、商品・食材からの検索性向上などに改善の余地もありました。

今回のリニューアルでは、

- シーン、調理法、使用商品といった複数条件を掛け合わせられるカスタム検索の充実化
- レシピカテゴリーの再整理
- 「特集レシピ」や「よみもの」など料理に関するお役立ち情報の拡充

などを実施しました。

その日の気分や食材、作りたいメニューに合わせて、よりスムーズにレシピを見つけられるサイトを目指しています。

レストラン発祥ブランドだからこそ届けられる、シェフ監修のレシピ

ピエトロは、1980年12月に、一軒のパスタレストランとして創業し、現在もレストラン事業を展開しています。レシピサイトに掲載しているレシピは、レストランの厨房で長年経験を積んだシェフが監修しており、家庭でつくりやすいことはもちろん、おいしく、見た目にも楽しく仕上がることにもこだわっています。

◎ドレッシングを活用したサラダ提案

ピエトロは長年にわたり、ドレッシングを通じて野菜をおいしく楽しむ提案を続けてきました。本レシピサイトでは、

- ドレッシング活用レシピ
- 季節の野菜を楽しむサラダ
- 野菜をたっぷり食べられるレシピ

などを紹介しています。

◎レストラン発祥ブランドとしてのパスタ提案

創業以来培ってきたパスタの知見を活かし、ご家庭でも楽しめるパスタレシピを発信しています。定番メニューからアレンジレシピまで、日々の食卓に取り入れやすいレシピを提案しています。

レシピサイトを通じて、食の楽しさをもっと届けたい

本サイトは、レシピだけでなく、料理に関する豆知識なども発信し、料理雑誌を読む感覚でお楽しみいただきたいという思いから、「お料理マガジン byピエトロ」と名付けました。

本サイトでは、特集レシピをはじめ、レシピの深掘り記事、食材活用のまとめ記事など、日々の料理に役立つコンテンツも発信しています。

これまでピエトロの商品やレシピをご利用いただいているお客様には、より便利にご利用いただけるサイトに、レシピ検索をきっかけに初めてピエトロを知る方にも、新たな発見をお届けできるサイトを目指してまいります。

お料理がもっとずっとたのしくなる♪

特集レシピ・よみもの

ピエトロがおすすめするレシピの特集や、お料理に関するちょっとしたお役立ち情報を発信しています。

[特集レシピ](#)[よみもの](#)[料理の基礎知識](#)

よみもの



大量消費！大根を使ったサラダの人気レシピ10選

大根をたっぷり消費したいときは、手軽に作れて食感や味付けのアレンジも楽しめるサラダがおすすめです。大根は生のまま使え

よみもの



生クリーム不要×ワンパンで！ベーコンとほうれん草のクリームパスタのレシピ

ベーコンとほうれん草のクリームパスタは、生クリームがなくてもフライパン1つで簡単に仕上がります。材料や洗い物も少な

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レストラン『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。



ピエトロでは、「しあわせ、つながる」をテーマに、お客様、社会、そして働く私たちすべてが、未来もしあわせであるために、今後もたくさんの「おいしい、たのしい」提案を続けてまいります。

■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/>

レシピサイト：<https://www.pietro.co.jp/recipe/>

■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/

レストランInstagram：https://www.instagram.com/pietro_restaurant.1209/?hl=ja

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。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000240.000044322.html>

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