

【ピエトロ】通信販売限定！新作冷凍ピザ2品を11月2日（月）発売！

最後のひと口までおいしい。高温釜で焼き上げたこだわりの生地まで楽しむ数量限定ピザ

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、通信販売限定の新作冷凍ピザ2品を、11月2日（月）より数量限定で発売します。今回登場するのは、「ハーブ香るサルシッチャとマロンの濃厚ホワイトソース」と「海の幸たっぷりの自家製ガーリックトマトソース」。それぞれのソースと具材が織りなす味わいはもちろん、おいしさを引き立てる生地にもこだわりました。4種類の小麦粉をブレンドし、低温でじっくり発酵・熟成させた生地を高温釜で一気に焼き上げることで、表面は香ばしく、中はもっちりとした食感に。具材だけでなく、生地まで楽しめる新作ピザです。

■味わいも生地もこだわった、2つの新作ピザ



◇ハーブ香るサルシッチャとマロンの濃厚ホワイトソース 1,350円（税込み）

ハーブ香るサルシッチャと、ほっくり甘いマロン。異なる味わいが重なり合う、ちょっと新しい冬のピザ。具材にはマッシュルームも加え、冬らしい濃厚なホワイトソースをベースに仕上げました。寒い冬にこそ味わいたい、心あたたまる一枚です。



◇海の幸たっぷりの自家製ガーリックトマトソース 1,425円（税込み）

海老、あさり、イカを贅沢にのせた、海の幸を味わう冬のピザ。魚介のエキスを加えた濃厚なトマトソースに、自家製ガーリックチップとバジルソースをあわせました。ひと口ごとに広がる魚介の旨みと香ばしさが、食欲をそそる一枚です。

■最後のひと口まで、おいしい。こだわりの生地



今回の新作ピザは、具材だけでなく「生地のおいしさ」にもこだわりました。イタリア産小麦を含む4種類の小麦粉をブレンドし、小麦の風味を生かした味わい深い生地に仕上げています。従来よりも長い時間をかけて低温でじっくり発酵・熟成。時間をかけて丁寧に生地を仕上げることで、奥行きのある味わいを追求しました。焼き上げは、300℃の高温釜で一気に。表面は香ばしくザクっと、中はもっちりとした食感に焼き上げています。具材はもちろん、ピザ耳まで一枚まるごと楽しめる。そんな「最後のひと口までおいしい」生地を、2種類の新作ピザでお楽しみいただけます。

■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

■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