

香りがよく、辛みの少ない「箱崎小町」をたっぷり地使用！
紅ずわい蟹の甘みと食感の良い「箱崎小町」のペペロンチーノは、
ぺろりと食べられるやさしい味わいです。



◇ねぎとひき肉 1,408円

甘辛い自家製ひき肉とねぎにオイスターソースと一味唐辛子がアクセントのクセになる味。他にはないピエトロの名物ピザ。
(※既存メニューですが、期間中は「箱崎小町」を使用しています。)

◎実施店舗

PREMIO ピエトロ KITTE博多店/洋麺屋ピエトロ ソラリア店／ピエトロ キャナルシティ店／
PASTA & TAPAS PIETRO 福岡パルコ店

■「箱崎小町」生産者様のおすすめポイント！



「箱崎小町」はクセが少なく、食感もやわらかいので生食でもおいしいのが特長。
新鮮だからこそ味わえるみずみずしさやさわやかな香りを楽しめるお野菜です。

■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)