

2026年10月29日

ピエトロ

ニュースリリース

報道関係各位

“しあわせ、つながる”をテーマにピエトロスタッフのアイディアをお客様へ
11月5日から「レシピコンテスト」で選ばれた3品が期間限定でメニュー化

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、今年で6回目となる「レシピコンテスト」を開催しました。ピエトロレストランで働くすべてのスタッフが自由にアイディアを提案できる本企画に、今回は約80件の応募があり、その中から厳正な審査を経て選ばれた3品をメニュー化。11月5日(木)から期間限定で一部の店舗を除いた全国のピエトロレストランにて提供いたします。

※画像はすべてイメージです。



【実施概要】

◎提供期間

2026年11月5日(木)～12月20日(日)

◎実施店舗

全国のピエトロレストラン (<https://www.pietro.co.jp/restaurant/all>)

(「ピエトロ イオンモール四條畷店」、「ピエトロ ミオミオ みずほPayPayドーム店」を除く。)

【限定メニュー3品のご紹介】

※価格はすべて税込です。※すべてイートイン価格です。

◇レモン香るトラパネーゼ

レギュラー：1,518円

スモール：1,067円

イタリアのシチリア島、トラパニ地方の郷土料理

『トラパネーゼ』をイメージしたトマトとバジルのソースに「【ピエトロ×TANITA】ドレッシングレモン&ナッツ」を加え、レモンの爽やかな風味をプラス。海老やポテト、アーモンドのカリッとした食感に、仕上げのパルミジャーノの香りを重ねた、一度食べると夢中になる味わいです。

《レシピ考案者：ピエトロ アミュプラザ長崎店 永山さん》





◇博多辛子明太子のじゃがバターピザ 1,518円

博多明太子×じゃがバター！

みんな大好きな組み合わせがなんとピザに！

ピリッと辛い明太子に、真ん中にのせたバターがじゅわっととろけ、やみつきになるまろやかな味わいをお楽しみください。

《レシピ考案者：ピエトロ 次郎丸店 竹原さん》



◇バニラチーズケーキクラッシュ 682円

ピエトロオリジナルのチーズケーキと、濃厚なバニラアイスを含めたよくばりスイーツ。

甘酸っぱいベリーソースのシャリシャリ食感も一緒に楽しめる、食後にぴったりの一品です。

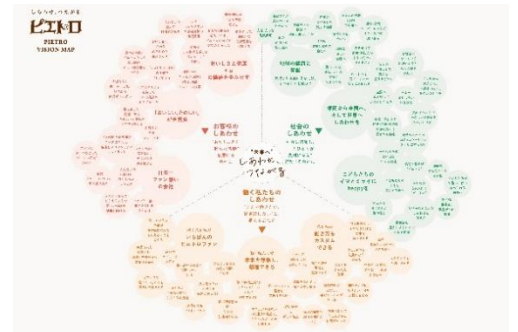
《レシピ考案者：ピエトロ フジグラン松山店 杉井さん》

【レシピコンテストについて】

◎企画意図

ピエトロでは、「お客様」「働く私たち」「社会」の全てがしあわせになる未来を目指し、社員全員の想いを集めて創り上げた、“しあわせ、つながる”未来へのビジョン『PIETRO VISION』を掲げ、さまざまな取り組みを進めています。

今回のレシピコンテストは、レストランで働くスタッフが考案したメニューを実際にお客様へ提供することで、スタッフのモチベーションアップやピエトロで働くことの誇り、自信に繋げることを目的としています。また、お客様との会話や、スタッフ同士のコミュニケーションが生まれるきっかけにもなっています。これからも、“しあわせ、つながる”をテーマに、お客様に喜んでいただける新しい提案と、働く私たちもワクワクできる挑戦を続けてまいります。



【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。



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)