株式会社ピエトロ

【ピエトロ】ブラックフライデーにちなんだ「黒」がテーマの期間限定メニューが登場！

イカスミを使った特別な一皿！11月20日（金）から10日間限定で提供開始

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、2026年11月20日（金）より、ブラックフライデーに合わせた、期間限定メニューを提供いたします。今回は、「黒」をテーマにしたイカスミスパゲティが登場。今しか味わえない、特別な一皿をぜひお楽しみください。



■実施概要

◎提供期間

2026年11月20日(金)～11月30日(月)

◎実施店舗

計13店舗

・ピエトロ イオンモール札幌発寒店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/79）

・ピエトロ イオンモール名取店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/89）
・ピエトロ イオンモール浦和美園店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/75）
・ピエトロ 横浜ワールドポーターズ店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/86）
・ピエトロ イオンモール新潟亀田インター店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/78）
・ピエトロ イオンモール須坂店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/91）
・ピエトロ イオンモール浜松市野店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/83）
・ピエトロ 名古屋則武新町店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/72）
・ピエトロ イオンモール堺北花田店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/88）
・ピエトロ イオンモール四條畷店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/92）
・ピエトロ イオンモール福岡店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/12）
・ピエトロ イオンモール筑紫野店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/13）
・ピエトロ イオンモール直方店（https://www.pietro.co.jp/restaurant/detail/84）

■限定メニューのご紹介



□イカスミのスパゲティ
-イカとグリル野菜のトマトソース仕立て-

レギュラー：1,408円
スモール：　990円

濃厚なコクが楽しめるイカスミのスパゲティにガーリックオイルをあわせ、イカとグリル野菜のトマトソースをトッピング。
イカスミの旨みとトマトの酸味、ガーリックの香りが重なる味わい深い一皿。

■メニュー開発担当からのコメント



開発担当シェフ　ピエトロ　榮田竜二

イカスミと香味野菜をじっくり煮込み、ブランデーの風味を加えた濃厚なイカスミソースに、トマトソースで軽く煮込んだイカとグリル野菜を合わせました。今回特にこだわったのは、イカスミソースとトマトソースをあえて分けて盛り付けたことです。一般的にイカスミとトマトを一緒に煮込むと、ソース全体が黒くなりますが、今回はそれぞれの色を活かし、黒と赤のコントラストが目を引くよう、華やかに仕上げました。イカスミ料理は、見た目から少し重たい印象を持たれることもありますが、彩りを加えることで、初めての方にも興味を持っていただき、気軽に楽しんでいただきたいと思っています。

■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。



◎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://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000221.000044322.html

■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

※画像はイメージです。
※すべてイートイン価格です。
※価格はすべて税込です。

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