



オンラインストアはこちら

ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ

おいしさそのままヘルシータイプ

定番人気の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」のおいしさはそのままに、「健康」をプラスしたヘルシータイプのドレッシングです。 素材の旨みや風味はしっかり活かしつつ、カロリーを60%カットし、油分を70%カット※しました。 長年愛され続ける定番ドレッシングの味わいにより近づけるため、40年以上愛され続ける定番ドレッシングと同じ、九州産の甘みの強いしょうゆを使うことで、“旨み”をプラス。 さらに発酵調味料を加えることで、旨みを引き立て、深いコクを味わえるよう仕上げました。 素材には自社工場ですりおろした国産たまねぎを使用。 すりおろしたたまねぎは食材によくからみ、しょうゆの旨みとともに、たまねぎの具材感もお楽しみいただけます。 米酢とりんご酢をブレンドした芳醇な香りと、たまねぎのまろやかな味わいで、いつものサラダをよりおいしく召し上がっていただけるドレッシングです。

※当社「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」との比較



内容量	280ml
賞味期限	製造日から100日
栄養成分表示	1食(15g)当たり エネルギー28kcal/たんぱく質0.4g/脂質2.0g/コレステロール0mg/炭水化物2.1g/食塩相当量0.8g
原材料	醸造酢(米酢(国内製造)、りんご酢)、玉ねぎ、食用植物油、寒天、砂糖、しょうゆ、食塩、オリーブ、レッドピメント、香辛料、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酒精、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
保存方法	開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。
調理方法	キャップをカチッと音がするまでまわしてしめて、左右によく振ってお使いください。

知って楽しいピエトロのこと、商品のこと



「安全・安心」と「おいしい」をお届けするまでの道のご案内します



ピエトロドレッシングと相性抜群なこの商品・・・パッとふって使える、その名も「パットフッテ」？！

こちらの商品を使ったレシピ



自家製サラダチキン



納豆オクラごはん



【マジカルサラダ】納豆とオクラのネオやっこ



【ピエトロ×はごろもフーズ コラボレシピ】ドレッシーチキン

Category 商品カテゴリー



ドレッシング



パスタソース



調味料



スープ



冷凍商品



その他商品

知る・楽しむ

はじめは、一軒のレストラン
ヒストリー
ピエトロホームタウン ロ
ピエトロがおいしいをつなぐまで
PIETRO's FACTORY

レストラン・ショップ情報

グランドメニュー
レストラン検索
北海道 | 宮城県 | 埼玉県 |
東京都 | 神奈川県 | 新潟県 |
静岡県 | 愛知県 | 大阪府 |
鳥取県 | 島根県 | 広島県 |
愛媛県 | 福岡県 | 佐賀県 |
熊本県 | 長崎県 | 鹿児島県

商品情報

ドレッシング
パスタソース
調味料
スープ
冷凍商品
その他商品

レシピサイト ロ

特集レシピ
人気ランキング
レシピをさがす

企業情報サイト ロ

会社情報
IR情報
電子公告
採用情報
社会・環境への取り組み(SDGs)

ピエトロ公式アカウント

