

Corporate Profile 会社の概況

(平成15年9月30日現在)

会社概要

会社名 株式会社ピエトロ
英訳名 PIETRO Co., Ltd.
創業 昭和55年12月9日
設立 昭和60年7月29日
資本金 4億7,440万円
本社所在地 〒810-0001
福岡市中央区天神三丁目4番5号
電話 092-716-0300

代表者 代表取締役社長 村田 邦彦
従業員数 正社員 218名
臨時従業員(パート・アルバイト) 443名

事業内容 ドレッシング事業
レストラン事業
その他の事業(本社ビルの賃貸等)

支社・営業所 東京支社・福岡営業所・大阪営業所・
名古屋営業所・札幌営業所
工場 古賀第一工場・古賀第二工場
店舗 直営店35店舗 FC店80店舗

役員

代表取締役社長	村田 邦彦	取締役(社外)	上野 光典
専務取締役	西川 啓子	取締役(社外)	白杵 昭子
常務取締役	西川 伸司	常勤監査役	江頭 紀夫
取締役	北原 幸徳	監査役	田中 良明
取締役	平塚 利典		

Stock Information 株式の情報

(平成15年9月30日現在)

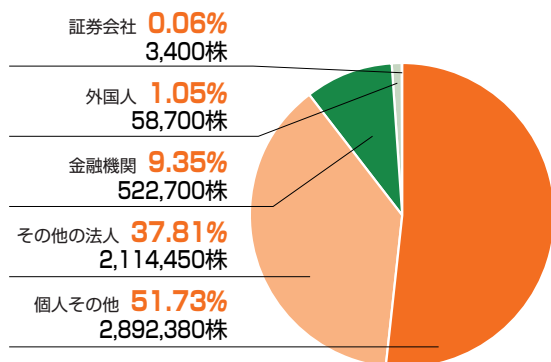
株式状況

会社が発行する株式の総数	18,000,000株
発行済株式総数	5,591,630株
株主数	2,521名

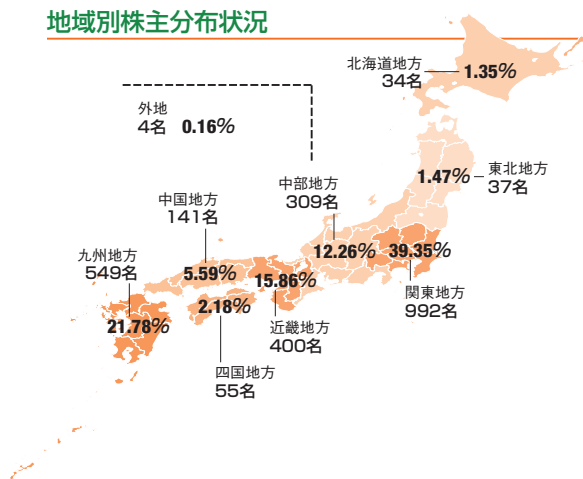
大株主

大株主名	持株数(株)	議決権比率(%)
株式会社ムラタ	1,944,250	34.77
村田邦彦	1,061,850	18.98
西川啓子	434,580	7.77
株式会社西日本銀行	185,500	3.31
ピエトロ従業員持株会	112,200	2.00

所有者別株式分布状況



地域別株主分布状況



● 株主優待のご案内

1. 優待内容

次の基準の保有株式数に応じて年1回贈呈いたします。

- | | |
|--------------------------|---------------|
| (1) 100株以上～500株未満保有株主様 | 1,000円相当の当社製品 |
| (2) 500株以上～1,000株未満保有株主様 | 2,000円相当の当社製品 |
| (3) 1,000株以上保有株主様 | 3,000円相当の当社製品 |

2. 対象

毎年3月31日現在の当社株主名簿及び実質株主名簿に記載された1単元(100株)以上保有する株主様。

3. 贈呈時期

毎年6月中に株主名簿に記載された住所へ発送いたします。



「洋麺屋ピエトロ」が福岡市天神にオープンしたのは昭和55年12月。

たった6人でスタートした小さなレストラン。

スパゲティが茹で上がるまでの時間に出していたサラダのドレッシングが「美味しい」と評判になりました。

やがて近所の主婦がドレッシングを分けてほしいとお店に来られ、

その時ワインの空き瓶にお分けしたのが今のピエトロドレッシングのはじまりです。

こうして生まれたピエトロ物語の背景に常に常にあるのは、お客様への感謝の気持ち。

初心を大切にピエトロ物語を継続させていくと共に、

これからも「美味しさ」にこだわり続けます。

キリトリ線

お手軽レシピ

秋の新製品「ピエトロドレッシング たまねぎフレンチ」を料理にサッとかけるだけで、味はもちろん見た目の具材感など楽しいフレンチ料理に仕上がります。



温野菜に…



もっと簡単に！
じゃがいもの
ブラックペッパー添え

- 材料／じゃがいも・ブラックペッパー
- 作り方／①じゃがいもを茹でて②あつあつのうちに「たまねぎフレンチ」をかけ、ブラックペッパーをかけてでき上がり

温野菜サラダ

- 材料
しいたけ・エリンギ・ブロッコリー・じゃがいも・かぼちゃ・にんじん
- 作り方
①沸騰したお湯にお好みの大きさに切った材料を入れ、茹でて、しいたけ・エリンギ→ブロッコリー→じゃがいも・かぼちゃ→にんじんの順に引き上げ
②皿にもりつけ、「たまねぎフレンチ」をかけてでき上がり

白身魚に…



白身魚のソテー

- 材料
白身魚(切り身)・なす
- 作り方
①なすは輪切りにして、油をひいたフライパンでこんがり焼いてとり出し
②白身魚をソテーして
③皿になすと白身魚をもりつけ、「たまねぎフレンチ」をかけてでき上がり

豚肉に…



豚肉とホウレン草の ホットサラダ

- 材料
豚肉・ホウレン草
- 作り方
①豚肉とホウレン草を茹でて
②皿にもりつけ、「たまねぎフレンチ」をかけてでき上がり