



「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いつもあるのは、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ともに、

これからも「美味しさ」にこだわり続けます。

1

キリトリ線

お手軽レシピ

春の新製品「ピエトロドレッシング 黒ごまシーザー」を使うと、いつもの料理がまた違う美味しさになります。



黒ごま風味のシーザーサラダ



- 材料(分量は人数にあわせて調節してください)
- レタス(他にあればベビーリーフ、ロメインレタス、トレビスなど)／ベーコン／クルトン／粉チーズ
- 作り方
- ①食べやすい大きさに切ったレタスを皿に盛る。
- ②カリカリに焼いたベーコン、クルトン、粉チーズを散らす。
- ③「黒ごまシーザー」をかけてでき上がり
- ☆お召し上がり時には、全体をよく混ぜてからどうぞ。

2色アスパラとトマトの彩りサラダ



- 材料(2人分)
- グリーンアスパラ(生)4〜5本／ホワイトアスパラ(水煮缶詰または瓶詰のもの)4〜5本／トマト2個
- 作り方
- ①トマトを一口大に切り、グリーンアスパラは色よく茹で、ホワイトアスパラは水気を切る。
- ②皿に2色のアスパラを交互に並べ、中央にトマトを盛る。
- ③「黒ごまシーザー」をかけてでき上がり。

海老のアボカドカップ



- 材料(約2人分)
- アボカド1個／海老4尾／レモン汁少々
- 作り方
- ①海老は茹でて1cm幅に切り、アボカドは縦に割って中身を取り出し、サイコロ状に切る。
- ②海老とアボカドをレモン汁と「黒ごまシーザー」で和える。
- ③中身を取り出したアボカドの皮に盛りつけてでき上がり。

シェフのとっておき! スクランプルエッグ

- 作り方
- ①鍋に生クリーム(50cc)を入れ、塩こしょうして弱火で温め、卵(2個)の白身を入れてよく混ぜる。
- ②火を消して、卵黄と「黒ごまシーザー」(大さじ2)を加え、余熱でスクランブル状に仕上げる。