

●安心・安全・健康のために

美味しさと健康への追求は、ピエトロの創業以来のこだわりです。ピエトロドレッシングは保存料、人工の香料や着色料を使わない、非加熱処理の手作り生ドレッシングです。今回は、さらなる安心・安全をお客様に提供し続けるための、ピエトロの品質管理体制をご紹介します。

多くのスタッフの手で守られる品質と美味しさ

ピエトロドレッシングのはじまりは、創業時のスバゲティレストランでサラダにかけていた自家製ドレッシング。口コミで人気が広がり、お客様のリクエストで、店舗で販売することとなりました。当初は店の厨房でワインの空き瓶などに詰めて販売していましたが、現在では、工場にて生産しています。

工場というと、オートメーション化で機械がそのほとんどの工程を占めているイメージですが、ピエトロの工場は大きな厨房と呼ばれ、驚くほどたくさんのスタッフが働いています。それは、多くの工程で手作業を残して、創業以来の風味と高品質を保ち、お客様に手作りの本当に美味しいものを食べていただきたいからです。



そのこだわりのひとつが、ドレッシングの主原料である「玉ねぎ」です。鮮度管理が品質の決め手となるため、当日の生産量に見合う量のみ毎日仕入れ、さらに人の手で状態の良いものだけを厳選しています。また玉ねぎをひとつずつ手でカットした後、調味料などのブレンド作業にも手作り感覚を残した製造方法を貫いています。もうひとつのこだわりは、保存料、人工の香料や着色料を使用せず、他にはない非加熱タイプの生ドレッシングを生産できる品質管理体制です。ピエトロ伝統の味は、多くの人の手によっていつまでも守られつつ、お客様へさらなる「安心」「安全」を伝え続けています。

安心と安全の証・ISO9001(2000年版)の承認を取得

ピエトロは平成12年10月に、安全な生産と高いレベルの製品管理が認められ、ドレッシング類の製造と品質管理に関するISO9002の承認を取得し、その後、平成15年10月に設計・開発を加えたISO9001(2000年版)への移行を終了しました。これからも徹底した品質管理体制の充実を図り、お客様の信頼に応える「美味しさ作り」に邁進していきたくと考えています。



●本物志向ヨーグルトへのこだわり



通信販売からスタートしたピエトロの乳製品事業は、平成14年7月の「株式会社ピエトログルト」設立を機に、レストラン・ドレッシングに次ぐ柱として強化している事業です。

ピエトロのこだわりから生まれたヨーグルトを、より多くのお客様に知っていただきたいと思えます。

生乳の力を生かすヨーグルト作り

ピエトロのヨーグルトは、「美味しくて体にやさしいヨーグルトを作りたい」という乳酸菌研究者・告田幸子さんとの出会いから誕生しました。

原料の生乳は、飼料から飼育環境まで徹底管理する熊本の衛藤牧場など、こだわりの特定酪農家による生乳だけ。タンパク質やカルシウム、ビタミン類などの栄養がたっぷりの生乳をそのまま生かすため、30分間かけてじっくりと殺菌します。大量生産の牛乳の高温瞬間殺菌に比べ、生乳本来の力が生かされます。

独自の低温発酵が生む、1g中約16億個の乳酸菌！

厚生労働省が定めたヨーグルトとは、1g中に1,000万個以上の乳酸菌が生きていることが規定ですが、ピエトロのヨーグルトは1g中になんと約16億個。これは人工的に加えたものではなく、低温でじっくり発酵させる独自の製法によって増えた乳酸菌です。このように、じっくり作り上げるため、1日に生産できる数には限りがあります。本当に安心して食べられる美味しいヨーグルトのために、ピエトロはこの生産量の「美味しさライン」を守り、作っています。



6

「ピエトログルト」&「ピエトロフルーツコンポート」の限定セット販売開始

オリジナルヨーグルト「ピエトログルト」をさらに美味しく食べていただけるよう、今年度から「ピエトロフルーツコンポート」を通信販売とオンラインショッピングで限定販売。「ピエトログルト」とのセット販売も始めました。フルーツコンポートとは、フルーツをシロップで煮たヨーグルトの伝統的なデザート。ジャムよりも糖度が低く、フルー

ツの風味と食感がそのまま残っているのが特徴です。旬のフルーツを手作りでコンポートにするため、季節・数量とも限定。その第1弾として平成16年4月～5月の期間に「金柑」と「いちご」を、6月からは「能古島オレンジ」と「茂木びわ」の販売を開始しました。



A 「ピエトログルト」食べるタイプ無糖 (450g) … 1個472円(税込)
B 「フルーツコンポート能古島オレンジ」(185g) … 1個693円(税込)
C 「フルーツコンポート茂木びわ」(185g) … 1個693円(税込)

ピエトロ通信販売

お問い合わせ・ご注文

■フリーダイヤル ☎ **0120-83-8655**

営業時間/9:00～17:30(平日)

※営業時間外の場合は、留守番電話にご用件をお入れください。

※数量限定販売のため、ご注文いただいた後に品切れになった場合は、ご注文をキャンセルさせていただくことがあります。

■FAX **092-716-1733**

■インターネット <http://www.pietro.co.jp/>

■Eメール pietroclub@pietro.co.jp