

● 新規OPEN

平成15年

- 5月16日 福岡 「デュエピエトロ ソラリア店」(直営)リニューアルオープン
- 7月 3日 熊本 「洋麺屋ピエトロ ゆめタウンサンピアン店」(FC)リニューアルオープン
- 7月11日 東京 「ピエトロメルカート青山店」(直営)リニューアルオープン
- 福岡 「洋麺屋ピエトロ 久留米文化センター店」(FC)リニューアルオープン
- 7月17日 神奈川 「ミオミオ溝の口ノクティ店」(直営)オープン
- 7月20日 熊本 「洋麺屋ピエトロ 熊本光の森店」(FC) オープン
- 7月25日 福岡 「ピエトロ博多駅店」(直営)リニューアルオープン
- 9月25日 中国上海 「ピエトロ旗艦店(淮海中路店)」(直営)オープン
- 10月16日 福岡 「ピエトロ次郎丸店」(直営)オープン
- 12月 3日 福岡 「ピエトロ・コレテ イムズ店」(直営)
リニューアルオープン



ピエトロ・コレテ イムズ店



ピエトロ次郎丸店



ピエトロ次郎丸店 キッズルーム

平成16年

- 2月27日 東京 「ミオミオ千住ミルディス店」(直営)オープン
- 3月12日 佐賀 「洋麺屋ピエトロ 鳥栖プレミアムアウトレット店」(FC)オープン

● 「ピエトロドレッシング 黒ごまシーザー」を新発売

ピエトロドレッシングに、この春「黒ごまシーザー」が新登場。その名のとおりに、シーザードレッシングの要素に黒ごまの風味を加えた、ピエトロ流の新感覚ドレッシングです。

近年のカフェブームやバックサラダの需要増を背景に、老若男女を問わず人気が高まってきているシーザーサラダ。その特徴であるチーズのkokoroに、黒ごまの香りと食感、風味のあるすった白ごまのまろやかさを加え、和洋折衷で仕上げたドレッシングが「黒ごまシーザー」です。もちろん、従来の製品同様に加熱処理を行わず、保存料、人工の香料・着色料を一切使用しない、手作りの生ドレッシングです。



● 関東地区の株主懇談会を開催

平成16年2月28日(土)、第一ホテル東京において、関東地区では初めて株主懇談会を開催いたしました。前半は事業説明を行い、後半は立食にて当社製品を使った様々な料理を食べていただくことで、株主の皆様からピエトロの美味しさを納得していただきました。今後も株主様のご意見を直接お伺いできる、ピエトロらしい株主懇談会を開催してまいります。



株主の皆様を前に社長の村田がドレッシングを手作り実演