

Pietro's Field

事業領域

当社は、創業以来「美味しいものづくり」と「楽しい食べ方の提案」を経営の基本方針として、事業活動を行っています。内食・中食・外食の分野において、お客様のニーズに応える新商品の開発や新しい店舗スタイルを提案し、新規事業にも積極的に取り組んでいます。今後、食品事業、レストラン事業及びミオミオ事業をあわせ持つ強みを活かし、日本はもとより海外でも愛される味へと発展していくために、美味しさにこだわり続けるとともに豊かな食文化創りに貢献してまいります。

食品事業

ドレッシングやソース類の製造販売を行い、百貨店や量販店、コンビニエンスストア、通信販売等において販売しています。原材料の品質からこだわり、美味しさを追求しています。



乳製品

美味しくくて体に優しいヨーグルトを製造し、販売しています。原料の生乳は指定酪農家のものだけを使用し、厳選された乳酸菌を加えて約8時間をかけじっくり低温発酵させます。「濃厚だけど、すっきりとしてとろけるような滑らかな味わい」と評価されているヨーグルトです。



レストラン事業

パスタ、サラダ、ピザなどの幅広いメニューをご提供し、味・サービス・雰囲気の三拍子が揃った「スペシャルティストア」を目指しています。お客様に「美味しかった」と心から満足していただくために、1店舗1店舗丁寧な店づくりを行っています。



6

ミオミオ事業

昨今における女性の社会進出や生活スタイルの変化により、中食に対する需要が拡大しています。当社が「ワンコイン(500円)で食べられるパスタのファストフード」として展開しているのが「ミオミオ」です。サラダパスタを中心に、パスタの美味しさを損なわずテイクアウトすることができます。



製造

手作りの美味しさをそのままに量産化。
高品質の効率化をピエトロは実現。



創業時からピエトロの味を守り続けています。

現在当社には2つの工場があり、そこですべてのドレッシング、ソース類、ピザ生地等を生産しています。生産工場というと、オートメーション化され、機械がそのほとんどの工程を行っているイメージがありますが、ピエトロの工場では驚くほど多くのスタッフが働いています。その理由は、高品質で手づくり感のある美味しいものを、お客様に食べていただきたいという当社の企業理念から来ています。

ドレッシングの製造においては、産地と品種を限定した新鮮な玉ねぎを1個ずつ下ごしらえし、創業当初から変わらない小ロット仕込で美味しさを維持しています。また鮮度保持のために原材料の仕込から出荷までの時間を短くしており、生タイプドレッシング独特のまろやかな風味が落ちないようにしています。

時を経ても変わらないピエトロの味は、生産量が増えた今日でも、多くの人の手によっていつまでも守られ続けます。

7

Factory

ピエトロの食材と味をまかなう、2つの大きな厨房。

古賀第一工場

ドレッシングやソース類の生産拠点です。ピエトロドレッシング和風しょうゆ味・ライトタイプ・ごま・クリーミー・ノンオイル3種・たまねぎフレンチ・黒ごまシーザー等を製造しています。



古賀第二工場

レストランやミオミオの業務用食材を一括して調理・加工するセントラルキッチンです。

スパドレやパスタソース等を製造する他、ピエトロオリジナルの六角ピザの生地もつくり、直営店やFC店へ配送しています。

