

Products

ピエトロドレッシングのポーションサイズを発売。

近年お客様からのご要望が多く、そこから生まれた商品のひとつに、ポーション(1人前)サイズのドレッシングがあります。

お客様それぞれの食に合わせて、ピエトロドレッシングを身近に使っていただきたいと思い、開発した商品です。

コンビニエンスストアのサラダ用としては、使い切りサイズ(30ml)のピエトロドレッシング(和風しょうゆ味、ごま味)を一部の店舗にて発売しており、大変ご好評をいただいています。

そして今春、ひとり暮らしの方やお弁当にも便利なミニサイズのドレッシング「プチドレ(16ml×5個入)」を新たに発売いたしました。



ピエトロドレッシングの味・風味を少量でも、そのままお楽しみいただけるようになってきました。また、ポーションサイズは使い切りタイプのため、今までご購入求めにならなかったお客様の需要も開拓しています。

ピエトロヨーグルトに「食べるタイプ120g」が新登場。飲むタイプもラベルデザインを一新。

“原材料と製法へのこだわり”から、発売以来多くのお客様のご支持をいただいていますピエトロヨーグルトに、個食サイズの「食べるタイプ」が、この度新しく仲間入りしました。それに伴い、すべての種類のラベルデザインも一新。より多くの方にピエトロヨーグルトの美味しさをお届けしたいと考えています。

平成17年5月からは、九州内の一部のコンビニエンスストアにてピエトロヨーグルトの「食べるタイプ120g」と「飲むタイプ130ml」が発売開始されました。



Restaurant

レストランを中国・上海虹橋(ホンチャオ)地区に出店。



ピエトロ 虹橋店
上海市長寧区仙霞路299号
遠東ビル1階
TEL.86 21 6235 1747



当社の子会社「上海ピエトロ餐飲有限公司」が、中国・上海の虹橋地区に平成16年10月レストランを出店いたしました。

同地区はオフィス街で、日本人居住率も高い場所です。ビジネスマン層や現地の日本人客の利用を見込んでおり、中国でも日本と同じメニューで、ピエトロ流の「食文化の提案」をしています。

パスタとピザを比較すると、ピザの方が圧倒的に認知度は高い中国ですが、パスタに対する興味も徐々に高まっています。また、生野菜を食べる習慣が定着していない現地の若いお客様もサラダをよく召し上がっており、ピエトロドレッシングにも興味を持っていただいている様子です。

国内のレストランと同様、「美味しい」という口コミから客足を伸ばしていきたいと考えています。

創業25周年の記念メニューを投入。美味しく、楽しく、ヘルシーな食べ方を提案。

当社レストランでは創業25周年を記念して、“野菜でイタリアン”をテーマにおき、メニューを開発しています。

「野菜嫌いの子供がピエトロドレッシングをかけると野菜を食べられるようになった」という話をお客様からよく頂戴いたします。このお言葉を大事にして、旬の野菜を美味しく、楽しく、ヘルシーに召し上がっていただきたいと考え、当社ならではのベジメニューを1ヶ月毎に投入し、提案しています。



「蒸したキャベツの2色ソーススパゲティ」



「焼き筍のペペロンチーノ」



「冷たいカッペリーニ、トマトのケッカソース」



「かぶと大根の冷製パスタ」