



「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。

キリトリ線

お手軽レシピ

秋の新商品「スパドレペペロンチーノ」を使うと、食欲をそそるピリッと辛いスパゲティをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。



ピエトロオリジナルスパゲティ



ベーコンとほうれん草のペペロンチーノ

- 材料
ベーコン・ほうれん草・スパゲティ(1人前100g)
- 作り方
- ①ベーコンは好みの大きさに切ってよく炒め、5cm長さに切ったほうれん草を加える。
- ②スパゲティを茹でて皿に盛り、1人前大さじ2のスパドレペペロンチーノを加え混ぜる。
- ③具材をのせてでき上がり。



ソーセージと青じそのペペロンチーノ

- 材料
ソーセージ・青じそ・スパゲティ(1人前100g)
- 作り方
- ①せん切りにした青じそを水にさらしてアクを抜き、ソーセージは好みの大きさに切って炒める。
- ②スパゲティを茹でて皿に盛り、1人前大さじ2のスパドレペペロンチーノを加え混ぜる。
- ③具材をのせてでき上がり。