

Pietro Topics トピックス

Food ●秋の新商品

「ピエトロ パスタソース」を5つの味で新発売

当社は今年4月の組織改正により、従来のドレッシング事業部を食品事業部として改編し、パスタ関連商品をはじめとする総合食品メーカーの道を歩み始めました。

今秋は新商品として、レトルト「ピエトロ パスタソース」5品を発売いたしました。商品パッケージには、新しい試みとして「食べかたTWO WAY」という黄色のマークをつけています。これは単にパスタソースとして召し上がっていただくだけではなく、ちょっとしたアレンジで“楽しい食べ方”ができることを当社からご提案するためです。

●パスタソース
各130g(1人前) ¥367(税込)

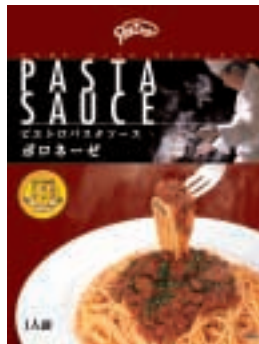


たっぷりトマトのポモドーロ

クラッシュトマトやダイストマトなどをふんだんに使った、まさにレストランの味のトマトソース。原材料中70%以上を占めるたっぷりのトマトが、独特の甘みを引き立てます。



チキンの トマト煮込み



ポロネーゼ

ご好評いただいた「ミートソース」に、トマトを増量。たっぷりのひき肉と香味野菜を赤ワインやデミグラスソースでじっくり煮込み、大人の味の「ポロネーゼ」として生まれ変わりました。



キーマカレー



カルボナーラ

たっぷりの牛乳とクリームチーズに卵黄をあわせ、やさしい味に仕上げました。大きめのベーコンとマッシュルームが美味しさを一層引き立てます。



マカロニグラタン

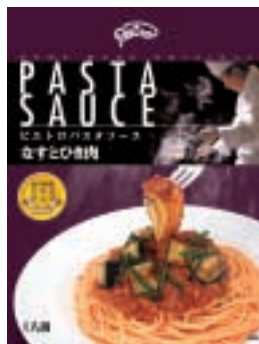


ボンゴレクリーム

あさりを白ワインでじっくり加熱し、牛乳や生クリーム、バターで煮込んだ贅沢なクリームソース。あさりの旨味がしっかりと溶けこんだ味わい深いソースです。



あさりの クリームリゾット



なすとひき肉

なすとひき肉という抜群の組み合わせの具材をピリ辛のトマトソースで仕上げました。ピエトロレストランでも長年人気のメニューです。



ミートソースドリア



スパドレシリーズ5作目の新テイストは、幅広い層に人気の「ペペロンチーノ」

ボトル入りの簡単パスタソース「ピエトロのスパドレ」シリーズに、5種類目の「ペペロンチーノ」が、今秋登場しました。ガーリックと唐辛子をじっくりローストし、香りと辛みを十分に引き出したパスタソースです。茹でたスパゲティにスパドレを混ぜるだけで、本格的な「ペペロンチーノ」がお楽しみいただけます。

●スパドレペペロンチーノ
180ml(6人前) ¥378(税込)



Restaurant & MIOMIO

●複合商業施設や話題のニュースポットに「ミオミオ」が続々と出店。

「ピエトロパスタ ミオミオ」は、美味しいパスタをもっと手軽にお楽しみいただけるように開発した、新しいスタイルのパスタ専門ファストフード店です。

より多くのお客様に知られ、またお楽しみいただけるよう、集客率の高い施設やランドマークを中心に展開しています。



7/9 東京「池袋サンシャインシティアルタ」に出店

池袋のサンシャインシティ内にある複合商業施設です。ミオミオの主なターゲットである若者向けのショップが多数ある中、地下1階に7月9日出店いたしました。

●所在地
東京都豊島区東池袋
3-1-3
池袋サンシャインシティアルタ
B1F
TEL. 03-5958-2430



「ミオミオ 池袋サンシャインシティ アルタ店」

6/4 福岡「ダイヤモンドシティ・ルクル」に出店

今年6月4日にオープンした九州最大級の複合商業施設で、2階のフードパーク内にミオミオを出店。同時に、建物1階にはレストランも出店いたしました。

●所在地
福岡県糟屋郡粕屋町
大字酒殿字老ノ木192-1
ダイヤモンドシティ・ルクル
TEL. 092-939-7667
2F(ミオミオ)
TEL. 092-939-7551
1F(レストラン)



「ミオミオ ダイヤモンドシティ 粕屋店」



レストラン「ピエトロ ダイヤモンドシティ かずや店」も同時に出店

9/14 東京「丸の内オアゾ」に出店

JR東京駅丸の内北口に今年9月14日オープンした各種ショップ、レストラン、ホテル、オフィスからなる複合街区。ミオミオは地下1階にテイクアウト専門店として出店いたしました。

●所在地
東京都千代田区丸の内
1-6-4 丸の内オアゾB1F
TEL. 03-5220-3060



「ミオミオ 丸の内オアゾ店」