

ピエトロの社会貢献活動

ピエトロは、
社会の一員として社会・環境活動に
積極的に取り組んでおります。

ピエトロは、「食」に携わる企業として
2005年から食育活動に取り組んでおり、主
に子どもたちを対象として、能古島での体験
型イベントや、「コドモシェフ」というオリジ
ナルメニュー作りの体験イベントを開催いた
しております。

2009年10月には、「野菜を好きになろう」
をテーマにした調理体験&レクリエーション
を開催いたしました。これは、ピエトロの契
約農場である「のこベジファーム」(福岡市
西区)で、子どもたちだけで野菜の収穫から
調理、後片付けまで行う体験型の食育プロ
グラムです。

自分の手で収穫した野菜を調理して食べる
ことにより「食べる喜び」や「食べ物への感
謝」の体験をしていただきました。

また、参加した子どもたちの保護者からも、
「苦手な野菜が食べられるようになりました」、
「料理に興味を持つようになりました」など、
うれしいお言葉をたくさん頂戴することがで
きました。

また、2006年から、社内有志で毎月1回、
地域の清掃活動を実施しております。最初は、
数名程度だった参加者も、今では数十名とな
り、清掃エリアも広範囲になってきております。

これからも、ピエトロらしい活動を通じて
社会に貢献してまいります。



2009年10月に「のこベジファーム」で開催した 体験型の食育活動



大きなさつまいもがとれたよ!



自分たちで作ったカレーライスおいしいね!



竹細作り「やじろべえ」上手くできるかな?



野菜クイズに挑戦!

商品ご紹介&レシピ



「ゆでたパスタにまぜるだけスパドレ」

2010年に発売10周年を迎える「ピエトロのスパドレ」全7種類は、この度より多くのお客
様にお使いいただけるよう、ネーミング・パッケージをリニューアルいたしました。
ゆでたスパゲティに大さじ2杯(約30ml)まぜるだけでピエトロの美味しいパスタが作れま
す。パスタソース以外にも、お料理ソースとしても使えますので、是非お試しください!

●ほかにもメニュー満載! HPをご覧ください。

http://www.pietro.co.jp/product/product_list.asp



パスタソースとして

山菜とベーコンのパスタ 難易度★★★★☆

旬の山菜を醤油ガーリック仕立てのパスタで香ばしくいただきます。

- ◆分量 2人分
- ◆材料 スパドレごま醤油ガーリック 大さじ4杯
- 山菜(ゆで後) 100g
- ベーコン 3~4枚
- 刻み海苔 適宜
- スパゲティ 200g
- ◆下準備 山菜は苦味が出ないように、
それぞれの下処理をしておきます。
- ◆調理時間 約15分(山菜の下処理時間を除く)

- ① ゆでた山菜とベーコンをフライパンで炒める。
- ② ゆでたスパゲティに、スパドレごま醤油ガーリックをよく絡めて皿に盛りつける。
- ③ ①と刻み海苔をのせて出来上がり。

ピエトロシェフからのアドバイス
市販の山菜水煮ミックスを使うと
もっと簡単に旬の味が楽しめます。



お料理ソースとしても

たらまヨピザ 難易度★★★★☆

食パンにたらこマヨネーズを塗るだけの簡単ピザ。

- ◆分量 2人分
- ◆材料 スパドレたらこマヨネーズ 大さじ2杯
- 食パン(サンドイッチ用) 2枚
- ソーセージ 2~3本
- チーズ 適量
- パセリ 適量
- ◆下準備 ソーセージは薄い輪切りにする。
- ◆調理時間 約10分

- ① 食パンにスパドレたらこマヨネーズを塗り、ソーセージとチーズをのせ、トースターで焼く。
- ② パセリをトッピングして出来上がり。

ピエトロシェフからのアドバイス
ソーセージの他に、ベーコンやハムを
使用してもおいしくいただけます。

