セグメント別の概況

Food Business

食品事業



食品事業におきましては、消費者の節約傾向が続く一方で、健康への関 心や内食需要も高まっており、コレステロール0(ゼロ)の商品を中心とし た健康志向のドレッシングが好調に推移いたしました。中でも低カロリー の「ピエトロドレッシンググリーン」は、前期比15%増の伸びを示しまし た。また、ご家庭で手軽にピエトロのレストランの味をお楽しみいただけ るボトル入りのパスタソース 「ゆでたパスタにまぜるだけスパドレ」も内 食需要の高まりを受けて大きく売上を伸ばし、一番の売れ筋の「ごま醤油 ガーリック」は、前期比1.5倍の売上となりました。

営業面におきましては、ブランド戦略を維持しながら、さらなるブラン ド向上を図るため、量販店などで陳列コンテストを実施いたしました。ま た、「スパドレ」の手軽さやおいしさを知っていただくため、特に試食販売 に力を入れるなど、販促の強化をいたしました。

以上の結果、売上高は前期比4.2%増の45億11百万円となりましたが、 営業利益は販売促進費などの増加により、前期比1.9%減の15億38百万 円となりました。

Mail order Business

通信販売事業



通信販売事業におきましては、通信販売限定のプレミアム商品である 「ピエトロファーマーズ」シリーズの新商品の投入により売上拡大を図っ てまいりました。春夏限定の「真っ赤な3種のトマトソース」や秋冬限定の 「蟹と蟹みその本格トマトソース」の人気が高く、また、年間をとおして「ミ ルクジャム が大変ご好評をいただきました。さらに、ご家庭で本格的なレ ストランの味を楽しんでいただける冷凍のブイヤベースとドリアを新た なラインナップに加え、その他にも季節に応じたスープやパスタソースを ご提供してまいりました。

また、2010年4月から、日清オイリオグループ株式会社の通信販売商品 の販売受託を開始したことで、商品アイテム数が110種類を超え、品揃え の充実を図ることができました。

以上の結果、売上高は前期比196.6%増の10億13百万円となりました が、広告宣伝費の積極的な投入などにより販管費が増加し、営業損失は27 百万円(前期は69百万円の営業損失)となりました。

Restaurant Business

レストラン事業

レストラン事業におきましては、2010年4月に創業30周 年を記念してグランドメニューを刷新し、パスタ専門店とし てさらなるメニュー強化を図りました。また、季節に応じた 「フェア」の実施やディナータイムに向けた「セットメ ニュー の導入など多彩なメニューを展開し、店舗サービス の向上を図ってまいりました。

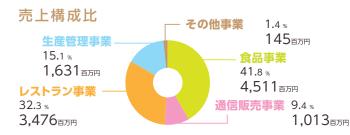
しかしながら、外食を控える傾向が依然として続いてお り、新メニューの導入により客単価は上昇したものの、来客 数の減少や閉店の影響により前期と比べ減収となりました。 また、創業30周年を記念して通年で実施したキャンペーン や他社とのコラボレーションにかかる販売促進費の増加な どにより、利益面でも厳しい状況で推移いたしました。

以上の結果、売上高は前期比0.4%減の34億76百万円とな り、営業損失は1億90百万円(前期は1億8百万円の営業損 失)となりました。

店舗推移

(单位-6				
	2010年3月末	増加	減少	2011年3月末
直営店	35(1)	2(1)	3(1)	34(1)
FC店	34(1)	1 (—)	3(1)	32(—)
合計	69(2)	3(1)	6(2)	66(1)

注)1.()内は内数であり、海外店舗数であります。 2.2010年3月末の直営店の店舗数には、子会社(2011年3月1日に吸収合併した㈱ピエ トロズパスタ)が運営する店舗を含めて計上しております。



ちょっと贅沢な

(創業30周年記念メニュー

プレミアムパスタ&復刻メニュー

厳選した素材を使い、贅沢な味わいのパスタを作りました。 さらに、お客様のアンコールにお応えし、30年の歩みの中で お客様に人気の高かったメニューを復刻しました。 ピエトロのおいしさと物語が詰まったスパゲティ達です。

プレミアムパスタ



ナポリ風トマトソース

魚介類のおいしさを 一皿に凝縮させました

/ 出た・店舎

海老のウニたらこ クリームソース

濃厚なウニとたらこの風味が 口いっぱいに広がります



モッツァレラの 爽やかなバジルソース バジルの豊かな香りが ごちそうの一皿



蟹と蟹みその スパゲティ

濃厚な旨みがギュっとつまった ソースが絶品



大きなナスとピーマンの ボリューム満点ペペロンチーノ



● 絶望スパゲティ

鰯と香味野菜のオイルソースは どんなに絶望しているときでもペロリと 食べられてしまうほどのおいしさ