

博多1番街店オープン

九州新幹線全線開通とともにリニューアルオープンした博多1番街に、ピエトロのお店がオープンしました。この店舗では、ピエトロレストランで人気のメニューをはじめ、スープたっぷりのオリジナルパスタ「イタリア麺」が味わえます。朝7:00からのモーニングメニューもご用意。そして「忙しくてもおいしいものを食べたい!」というお客様のために、「ピエトロデリ」を併設し、テイクアウトのホットパスタ、サラダパスタ、サラダやパンなどを豊富に取りそろえています。



新登場 イタリア麺

イタリアンとラー麺が融合した、スープたっぷりの新しいパスタ「イタリア麺」が登場! アツアツの「レモンフロマージュ」のほかに、この夏からはひんやり冷たい「カルボナーラ」「完熟トマトとチーズ」などの冷製メニュー3品をご用意しています。



左側がレストラン入口、右側がテイクアウトショップ



ピエトロファーマーズの紹介

大地の恵みと、最高の作り手の融合

旬の素材で本当においしく安全なものをお客様へお届けしたい。そんな想いで通信販売の限定商品シリーズ「ピエトロファーマーズ」はスタートしました。おいしいものの宝庫である九州の素材や、国産の材料を中心に使い、手間ひまをかけて、奥深い味わいを追求しています。厳選素材のため一部の商品は数量あるいは季節限定ですが、ピエトロのおいしさへのこだわりが凝縮されています。ぜひ、ご家庭でも少し贅沢したい時や、大切な方への贈り物などにご利用ください。

赤車海老のアメリケーヌソース

【パスタソース】



愛知県三河で水揚げされた赤車（あかしや）海老を使って作った「赤車海老のアメリケーヌソース」。頭の部分にはおいしい味噌、殻からは良いだしがたっぷり取れる海老のおいしさを存分に味わっていただくため、頭と殻のついた海老をまるごと使い、濃厚なソースに仕上げました。

国産じゃがいものヴィンソワーズ

【スープ】



じゃがいもをひとつひとつ丁寧に手でカットし、少しずつミキサーにかけていくので思わず驚いてしまうほどのなめらかな口あたりが人気の秘密です。バターでじっくり炒め、旨みを引き出し、最後に生クリームを少しだけ加え、コクをプラス。じゃがいも本来のおいしさをそのままお楽しみいただけます。

ミルクジャム

【乳製品】



「ミルクジャム」で使用する生乳はピエトロヨーグルトと同じ熊本県・衛藤牧場の生乳。愛情を込めて作り上げるミルクジャムです。インターネットの通販サイト「おとりよせネット」にて2010年「ベストお取り寄せ大賞」の金賞を受賞（卵・ジャム・乳製品部門）。

〔2011年春の新商品&レシピサイトのご紹介〕

ピエトロドレッシング
オリーブ&オリーブ

2種のオリーブの実を使用した『ピエトロドレッシング オリーブ&オリーブ』は、生野菜のサラダはもちろん、魚介や肉料理にと幅広いメニューに使えるドレッシングです。



ニース風サラダ



調理時間
約20分



材料 2人前

- ①リーフ野菜 適量
- ②じゃがいも 中1個
- ③トマト 1個
- ④ゆで玉子 1〜2個
- ⑤ピエトロドレッシング
オリーブ&オリーブ 適量

ピエトロドレッシング オリーブ&オリーブ



作り方

- ①:②は食べやすい大きさに切ってゆで、③と④はくし形に切る。
- ②:①を食べやすい大きさにちぎり、皿に盛り、その上に①をバランス良く盛り付ける。
- ③:食べる直前に、⑤をかけて出来上がり。

ピエトロドレッシング
「BOSCO®」バルサミコ®
「BOSCO®」イタリアン

BOSCO®のエキストラバージンオリーブオイルを使ったシリーズをリニューアル。新登場の「バルサミコ®」と、リニューアルした「イタリアン」の2種で新発売。



チキンソテー



調理時間
約15分



材料 1人前

- ①鶏モモ肉 1枚
- ②じゃがいも 1/2個
- ③人参 1/3個
- ④いんげん 3本
- ⑤ピエトロドレッシング
「BOSCO®」バルサミコ® 大さじ2 バルサミコ®



ピエトロ
ドレッシング
「BOSCO®」

作り方

- ①:①の筋を取って、厚さを均等にし、塩こしょうで軽く下味をつける。
- ②:②、③、④は好みの大きさにカットし、茹でしておく。
- ③:熱したフライパンに油をひいて、①を皮の方から焼き、焼き色がついたら返して、全体に火が通るように焼く。火が通ったら、全体に⑤をからめる。
- ④:皿に②と③を盛りつけ、お好みで⑤をかけて出来上がり。



ホタテとズッキーニのカルパッチョ



調理時間
約20分



材料 2人前

- ①ホタテ貝柱
(刺身用) 3〜4個
- ②ズッキーニ 1/2本
- ③イタリアンパセリ 適量
- ④ピエトロドレッシング
「BOSCO®」イタリアン 適量



ピエトロ
ドレッシング
「BOSCO®」
イタリアン

作り方

- ①:①は横3等分程の厚さにスライスする。
- ②:②は3mm程の厚さの輪切りにし、軽く塩を振ってしばらくおき、水分が出たらさっと水で流して水気を拭いておく。
- ③:①と②を交互に皿に並べてパセリをあしらひ、④をかけて出来上がり。

ピエトロのレシピサイト
いただきます

2010年7月にリニューアルオープンしたピエトロのレシピサイト「いただきます」では、旬の食材を使った本格イタリアンから、お弁当のおかずまで、幅広いレシピを公開しています。

●役立つレシピ満載! HPをご覧ください。 <http://www.pietro.co.jp/recipe/index.asp>

