

ひんやりスープたっぷりの初夏の冷製イタリア麺

昨年3月開業のJR博多シティに、当社はピエトロ博多1番街店をオープンいたしました。博多の玄関口に位置する店の看板メニューとして登場したのが、たくさんの具材ともちもち食感の pasta をたっぷりのスープでお楽しみいただける「イタリア麺」です。この新スタイルの pasta には、とんこつスープや鶏がらスープなど博多の麺文化を象徴する、コクのあるスープを使っています。この店舗限定メニュー「イタリア麺」はお客様のご好評を得て、昨年12月のグランドメニュー改訂からはレストラン全店でお召上がりいただけるようになりました。徐々に暑さが増してくるこれからの季節には、ひんやりスープがおいしい、冷製イタリア麺をお楽しみいただけます。



- 1(写真手前)「冷製 博多めんたいと山芋とろろ」魚介の旨味たっぷりのスープに明太子と山芋のをせた和風味。
 2(写真右上)「冷製 カルボナーラ」チーズの風味豊かな冷たいスープに半熟卵とプルプルジュレのをせました。
 3(写真左上)「冷製 完熟トマトとチーズ」真っ赤な冷たいトマトスープにバルサミコの酸味が効いています。
 ※2・3については、7月2日から新メニューに変わります。



ピエトロファーマーズの新品・季節限定商品

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届けたい。そんな想いで通信販売限定の商品シリーズ「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をしたい時や、大切な方への贈り物などにご利用ください。

イカスミのブラックカレーソース

【パスタソース】



レストランのフェアメニューで人気のあったメニューを商品化。見た目はイカスミのパスタソースですが、香りと味はほのかなカレー風味に仕上がっています。アンチョビやあさりなどの魚介の旨味がたっぷりつまったイカスミソースと、スパイシーなカレーソースは相性抜群。1度食べたらクセになること間違いなしの濃厚パスタソースです。

(奥)4種のチーズドリア (手前)ビーフェミグラスドリア

【ドリア】



シェフ特製のレストラン仕込みのソースと豊かな具材を楽しめるドリアシリーズに2種が仲間入り。大きめカットの九州産牛肉の「ビーフェミグラスドリア」と、モッツァレラ、ゴーダ、エダム、ゴルゴンゾーラの4種類のチーズをたっぷり使用した「4種のチーズドリア」です。ご家庭の電子レンジで温めるだけで手軽にプロの味が楽しめます。

ミルクジャム博多あまおう

【乳製品】



通信販売で大人気のミルクジャムに、博多あまおう®を粗くつぶして果実感を残したジャムを合わせた、フルーティかつ濃厚な苺のミルクジャムです。香料・着色料・保存料を一切加えず、厳選した素材のみを使用し、新鮮な「博多あまおう®」をたっぷり使って丁寧に作った季節限定商品です。

2012年6月発売開始 新商品&レシピのご紹介

ピエトロドレッシング「塩麴オリーブオイル」

「塩麴」の旨味と甘味をいかし、オリーブオイルやレモン果汁を合わせてまろやかでさわやかな味わいのドレッシングを作りました。かけるだけで野菜をさらにおいしく食べることができるコレステロールゼロのからだにやさしいドレッシングです。



チーズの塩麴サラダ

調理時間 約10分



材料 2人前

- カマンベールチーズ 50g
- リーフ野菜 適量
- ミニトマト 3個
- ピエトロドレッシング
塩麴オリーブオイル 大さじ2

作り方

- ① カマンベールチーズは食べやすい大きさに、ミニトマトは半分に切る。
- ② ちぎったリーフ野菜に①のをせ、ドレッシングをかける。

あさりの塩麴蒸し

調理時間 約15分



材料 2人前

- あさり 450g
- 小ねぎ 2本
- ピエトロドレッシング
塩麴オリーブオイル 適量

作り方

- ① 深めの器に砂抜きしたあさりとドレッシングを入れ、蒸し器で蒸す。
- ② あさりの口が開いたら、小ねぎをちらす。

かんたん塩麴ちらし寿司

調理時間 約30分



材料 2人前

- ゆでタコ 100g
- きゅうり 1/2本
- 青じそ 3枚
- ごはん 300g
- ごま 適量
- ピエトロドレッシング
塩麴オリーブオイル 大さじ2

作り方

- ① 炊きあがったごはんをドレッシングをまぜる。※酢飯を作る要領
- ② ゆでタコときゅうりは1cmくらいの角切りにする。
- ③ ごはんを②を合わせ、細切りにした青じそとごまをちらす。



ピエトロのレシピサイト
いただきます

●役立つレシピ満載! HPをご覧ください。

<http://www.pietro.co.jp/recipe/index.html>