

ピエトロのオリーブオイルドレッシングは新しく、さらに充実のラインナップに!



1

エキストラバージン
オリーブオイル使用

オリーブの実を搾ってろ過しただけの、
贅沢なオリーブオイルです。

2

気になる
コレステロール0!

からだにやさしいドレッシングは
健康志向に応えます。

3

ピエトロならではの
非加熱製法

素材の旨味を
そのまま味わえます。

Q1 オリーブオイルのイメージは?

- ・健康的
- ・レストランの味
- ・本格的なイタリアン

好意的な意見が
目立ちます。

Q2 オリーブオイルドレッシングを
使う理由は?

- ・オリーブオイル自体が好きだから
- ・おいしい!
- ・からだに良いから

[当社調べ]

オリーブオイルドレッシングの販売実績推移
(単位:百万円) [当社実績]



2012年度オリーブオイルドレッシング販売構成比
[当社実績]

順位	商品名	構成比(%)
1位	塩麺オリーブオイル	44.2
2位	2色のごまオリーブオイル	15.0
3位	しょうがオリーブオイル	10.6
4位	オリーブ&オリーブ	10.4
4位	しょうゆ麺オリーブオイル	10.4
6位	わさびオリーブオイル	9.4

「しょうゆ麺オリーブオイル」は
2013年3月発売にもかかわらず、
年間売上4位

レストランのグランドメニューが新しくなりました!!

「ピエトロらしい味の追求」のために、今まで以上に
「麺」「ソース」「食材」にこだわったグランドメニューとなりました。

麺へのこだわり
麺のゆで時間や、ゆで立てのスパゲティを湯切りしてソースを絡める間の時間に
こだわり、まだかすかに芯が残る「アルデンテ」の状態を提供しています。

ソースへのこだわり
クリームソースとしょうゆソースをリニューアル。クリームソースは生クリームを
増量し、濃厚なクリームソースに、しょうゆソースはかつお風味の効いた、香り豊
かなソースになりました。

食材へのこだわり
イタリアの生ソーセージであるサルシッチャや、なめこのような食感のきのこ「博
多すぎたけ」をはじめ、きくらげ、イダコ、姿のまま焼いた小イカなどの食材を
使用した新しいスパゲティをお楽しみいただけます。

「炊き立てのごはんに合う食材はスパゲティにも合う」という創業時からの基本に
沿って、新メニューとして、柚子バター醤油やわさびバターソースのスパゲティも
加まりました。ピエトロレストランでは、日々、お客様に「おいしい」とご満足いただ
けるよう、想いを込めて一皿一皿を提供しています。新しいグランドメニューをぜ
ひ店舗でご賞味ください。



サルシッチャとブロッコリーのバジルソース



小海老と葱のトマトクリームソース



サーモンと葱のわさびバターソース

2013年3月 ピエトロパスタ ミオミオ 東京ドーム店がオープン

おいしいパスタにこだわり続けてきたピエトロが提案するサラダパ
スタのファストフード業態のお店「ピエトロパスタ ミオミオ」が東京ド
ーム1F 3層側にオープンしました。

モチモチした食感のパスタ「リングイネ」とたっぷりの
野菜を詰めたカップにフタをして、ピエトロ特製のドレ
ッシングが全体になじむように「フリフリ」と振ってから味わ
う新感覚のカップ入りサラダパスタです。

東京ドーム店限定の「エビかつサラダパスタ」をはじめ、
ビールによく合うピザやポテトなども販売しております。
東京ドームにお出掛けの際は、ぜひご利用ください。

