

ISO22000(食品安全マネジメントシステム) 認証取得

当 社製造工場におきまして、従来運用していましたが、品質マネジメントシステム)に代わり、さらに食品の安全に特化したISO22000(食品安全マネジメントシステム) 認証を新たに取得いたしました。

ピエトロの創業以来、食品の「安全・安心」に努めてまいりましたが、おいしさはもちろん、お客様により一層安心して商品を召し上がっていただくため、ドレッシングなどの市販の商品などのほか、自社レストランで使用する業務用の商品にもその適用範囲を広げ、本認証を取得いたしました。

今後もより「安全・安心」な商品をお届けできるよう、全社員一丸となってレベルアップを図ってまいります。



【写真左】 審査機関 BSIグループジャパン株式会社の竹尾社長

ママ&キッズが選んだ“野菜嫌いをなおす魔法のドレッシング”が誕生！ 「ピエトロドレッシング ママ&キッズ たまねぎと塩」を発売 (アンテナショップ、通信販売、福岡市および近郊のレストランでの限定販売)

ピ エトロでは「野菜嫌いをなおそう！」をテーマにさまざまな食育活動に取り組んでいますが、「子どもの野菜嫌いをなおしたい！」そんなママたちの声から、子どもたちへの想いがギュッと詰まったドレッシングを、子育てコミュニティを運営する『リトル・ママ』との初のコラボレーション商品として発売しました。

2012年5月からコラボ活動を開始し、8月には東京と福岡で、ママ&キッズが好きなドレッシングの人気ランキングを決める「ドレッシング総選挙」を実施。1,000人以上のママ&キッズに、当社の12種類のドレッシングの試食・投票に参加いただきました。その結果、決定したランキング上位5位までの商品を使ったレシピをママたちに考案してもらうなどの活動を実施。その中で人気No. 1に選ばれた「たまねぎと塩」をリニューアルし、野菜嫌いをなおそう！『ピエトロドレッシング ママ&キッズ たまねぎと塩』として発売いたしました。

今年の3月に福岡で開催されたリトル・ママフェスタでは、多くのママ&キッズがピエトロブースにご来店くださり、「子どもが今日初めてブロッコリーを食べられました」、「野菜がこんなにおいしいとは思わなかった」など驚きの声をたくさんいただくことができました。



ホテルオークラ福岡で開催されたリトル・ママフェスタの様子

2013年 春の新品&レシピのご紹介

ピエトロドレッシング「しょうゆ麹オリーブオイル」

しょうゆ麹とエキストラバージンオリーブオイルという話題の健康素材をあわせたドレッシングです。ごまの食感と香りもプラスし、体にうれしいコレステロールはゼロ。食卓においしさと健康をお届けします。



牛肉と筍のしょうゆ麹炒め 調理時間 約20分



- 材料 2人分**
- 牛肉 150g
 - 筍(水煮) 100g
 - いんげん 4本
 - ピエトロドレッシング
 - しょうゆ麹オリーブオイル 大さじ2

作り方

- ① 材料は食べやすい大きさに切る。
- ② ①を炒め、火が通ったら、ドレッシングを加えて味つける。

豆腐のしょうゆ麹サラダ 調理時間 約15分



- 材料 2人分**
- 豆腐 1丁
 - トマト 1/2個
 - リーフ野菜 適量
 - ピエトロドレッシング
 - しょうゆ麹オリーブオイル
 - 大さじ2

作り方

- ① 食べやすい大きさに切った豆腐、トマト、リーフ野菜を器に盛る。
- ② ドレッシングをかける。

まぐろのしょうゆ麹漬け 調理時間 約60分



- 材料 2人分**
- まぐろの刺身 100~150g
 - 卵黄 1個
 - 小ねぎ 2本
 - ピエトロドレッシング
 - しょうゆ麹オリーブオイル
 - 大さじ2

作り方

- ① まぐろはドレッシングで和えて、冷蔵庫で1時間ほど置く。
- ② 器に盛り、卵黄と刻んだ小ねぎをのせる。



ピエトロのレシピサイト
いただきますあす

●役立つレシピ満載！HPをご覧ください。

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