

生搾りたまねぎドレッシングシリーズ



たまねぎとごま醤油 たまねぎフレンチ たまねぎオリーブオイル たまねぎと塩

こだわり 1. 生搾り

新鮮なたまねぎのおいしいところだけを搾って作る“生搾りたまねぎジュース”。たまねぎを“搾る加減”がおいしさの決め手です。

こだわり 2. たまねぎ

ピエトロがドレッシングに使用するたまねぎは1日に約20,000個！すべて国産で、その季節にドレッシングに一番適した品種を厳選し使用しています。

こだわり 3. 非加熱製法

ピエトロが30年以上こだわり続けてきた生タイプ(非加熱)のドレッシング。加熱処理をしないため、たまねぎやオイルなど具材本来の新鮮な味わいそのままを食卓でお楽しみいただけます。

ピエトロパスタソースシリーズ

ご家庭でも手軽にピエトロレストランのおいしさを味わっていただきたい、という想いをこめて作っている『ピエトロパスタソース』シリーズ。レストランと同様、シェフが素材を吟味し、試作を重ねて作る本格パスタソースです。



蟹のペペロンチーノ うにクリーム



なすとひき肉 カルボナーラ たらこクリーム ポロネーゼ 冷製トマト



NEW!

Mart
2位

全国版女性誌
「Mart」

日本アクセス展示会
新商品ランキングにて
2位に輝きました。

海老とトマトのクリーム仕立て

トマトソースにクリームを加え、海老や蟹の殻をつぶして作る濃厚なアメリカヌソースでコクと深みのあるおいしさに仕上げました。海老の旨みがつまった贅沢なソースです。

レストランのグランドメニューをリニューアル

全国のピエトロレストラン共通のメニューであるグランドメニューをリニューアルしました。創業当時から提案し続けている“和と伊(イタリアン)の融合”を具現化し、イタリアンをピエトロ流にアレンジした多彩なメニューの数々です。“今日より明日が新しい”という意識を常に持ち、お客様を飽きさせないメニュー開発に努めています。



海の恵みのアクアパッツァ



蟹のトマトクリームソース フェッチェネ



魚介のジェノベーゼ

贅沢な素材と工夫をこらした「プレミアム スープ生パスタ」が誕生!

“博多らしい、ピエトロならではのオリジナルメニュー”を提供したいと、2011年3月にとんこつや鶏がらのスープを使ったスープパスタ「イタリアー麵」が登場。たくさんのお客様のご支持を得て、この度イタリアー麵を進化させた「プレミアム スープ生パスタ」が生まれました。ツルツとした口当たりで“もちもち”食感のオリジナル生パスタは、試行錯誤を経て完成したもの。スープに入れても最後までおいしく召し上がれます。



たっぷりトマトのボモドーロ



蟹と蟹みそクリーム