

新店舗・リニューアル店舗の紹介

2014年5月30日
リニューアル

洋麺屋 ピエトロ
ソラリア店



商業施設ソラリアプラザの改装に合わせて全面リニューアル。レトロモダンな店内は、ゆったりと寛げる温かみのある空間です。窓からの景色を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。

福岡市中央区天神2-2-43
ソラリアプラザビル6階

2014年4月16日
ニューオープン

洋麺屋 ピエトロ
筑紫通り店



木目調の店内には、陶器や絵画などを飾り、ビジネス街のオアシスを演出。レストラン創業当時のような対面式のキッチンで、料理が出来上がるまでの香りも楽しめます。

福岡市博多区博多駅東2-7-27
TERASO-II 1階

2013年11月24日
リニューアル

ピエトロ
センターレ(本店)



白と黒を基調とした広々とした店内は通常のお客様はもちろん、結婚式の二次会や懇親会、生ライブなど様々なパーティーにも対応。映像、照明、音響などの設備を完備しました。

福岡市中央区天神3-4-5
ピエトロビル1階

2013年10月5日
リニューアル

ピエトロ
鳥栖プレミアムアウトレット店



広々とした明るい店内は、カジュアルでリラックスできる雰囲気。バラエティ豊かなアウトレットショップでの楽しいお買い物の合間に、ゆったりとお寛ぎいただける空間です。

佐賀県鳥栖市弥生が丘8-1
鳥栖プレミアムアウトレット内

食育イベント“野菜嫌いをナオソ”を開催

2013年10月12日、福岡市西区能古島の契約農場「のこベジファーム」にて、小学生のお子様がいるご家族23組64名にご参加いただき、食育イベントを開催いたしました。秋晴れの過ごしやすい天候に恵まれ、獲れたての野菜を調理して竹を飯ごう代わりに使った「竹こみごはん」や「ピンチョス」に、子どもたちは満面の笑顔でした。特製のドレッシングやソースで、嫌いな野菜を克服した子もいました。食後は、どんぐりや貝殻、おはじきなどを散りばめたフォトフレーム作りを楽しんでいただきました。

子どもたちに野菜を好きになってもらいたいという想いから始まったキッズイベントも今年で9年目を迎えました。「食に携わる企業」として、社会貢献活動に取り組んでまいります。



2014年 春の新商品&レシピのご紹介

ピエトロドレッシング「生搾り たまねぎとごま醤油」

ごまドレッシングなのにコレステロールゼロ! (卵成分不使用)
焙煎時間を長くして香ばしく仕上げた「煎りごま」と旨みの強い「練りごま」に九州産の旨口醤油を合わせました。3種類のお酢を使い、酸味もバランスよく上げています。隠し味に、エシャロットの香りとはちみつのまろやかさをプラスしました。



生春巻き

調理時間
約30分



材料(2人分)

海老 3尾
レタス 2枚
きゅうり 1/3本
もやし 60g
薄焼き卵 1枚
ライスペーパー 2枚
ピエトロドレッシング
生搾り たまねぎとごま醤油 大さじ2

作り方

- ① 海老はゆでて、縦に半分に切る。
- ② もやしはさっとゆでる。レタス、きゅうり、薄焼き卵は細切りにする。
- ③ 戻したライスペーパーで①・②を巻き、ドレッシングを添える。

材料(1人分)

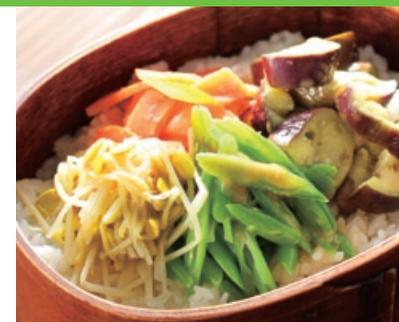
もやし 20g
にんじん 20g
なす 10g
いんげん 10g
ごはん 150g
ピエトロドレッシング
生搾り たまねぎとごま醤油 大さじ3

作り方

- ① にんじんは細切りにし、なすは半月切りにする。
- ② ①・もやしをレンジで加熱し、冷ましておく。
- ③ いんげんは、さっとゆで、食べやすい大きさに切る。
- ④ ②・③をドレッシングで和え、ごはんにのせる。

ヘルシービビンバ弁当

調理時間
約30分



材料(2人分)

そうめん 3束
鶏ひき肉 50g
トマト缶 270g
青ねぎ 少々
ピエトロドレッシング
生搾り たまねぎとごま醤油 大さじ4

作り方

- ① そうめんをゆでる。
- ② 鶏ひき肉をフライパンで炒める。火が通ったらトマト缶を加えて煮つめ、ドレッシングで味つけをする。
- ③ ②に①を加えて炒める。

鶏トマト炒めそうめん

調理時間
約30分



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>