



35周年プロジェクト

全国35ヶ所で食育イベント「野菜嫌いをナオソ。」開催中

おかげさまで、ピエトロは2015年12月で創業35周年を迎えます。これまでたくさんのお客様に支えられてきた感謝の気持ちをお伝えするため、全国35ヶ所の幼稚園やショッピングモールなどのイベント会場で、食育イベント「野菜嫌いをナオソ。」を順次、開催中です。ピエトロオリジナルのキッチンカーとマスコットキャラクターの「どれピー」が、福岡から東京までの各イベント会場をキャラバン隊として回ります。



どれピーの紹介

ドレッシングの妖精の女の子です。
特技は野菜嫌いをなおす魔法をかけること。

幼稚園の子どもたちは、野菜クイズで楽しく学んだ後、ピエトロのシェフと一緒に「ふりふりサラダ」を作ります。ピエトロドレッシングをかけると喜んで野菜を食べるようになります。苦手な野菜をおいしく食べる体験をとおして、子どもたちに「食の楽しさ」を伝えていきます。



2015年3月7日には、JR博多駅前広場で盛大な食育イベントを開催しました。創業35周年にちなみ、3.5mのサラダタワーが登場。お一人様35gのカップサラダに、村田社長が会場で手作りするドレッシングをかけて、1000人で35kgの野菜を食べ尽くす企画を実施。サラダを完食されたお客様には、ドレッシングをピンに見立てたボウリングやサイコロゲームにチャレンジしていただき、結果に応じて景品をお持ち帰りいただきました。終日多くのお客様で賑わい、目標を大きく上回る4000名の方々に140kgの野菜を召し上がっていただきました。また、会場では、野菜を使ったピザやスイーツを作る親子料理教室も開催。お客様の笑顔がたくさんいただいた一日となりました。



←社長がドレッシングを手作り

ピエトロドレッシング
和風しょうゆ



たくさんのお客様に愛され、ロングセラー商品となった通称「オレンジキャップ」おいしさの秘密をご紹介します！

たまねぎのこだわり

原材料の国産たまねぎの産地を、季節に合わせて変えます。主に北海道産や九州産のものを厳選して使います。

ひとつひとつ手でカット

たまねぎは生ものです。ひとつひとつ違い、産地によって味が変わります。その違いが味を決めるため、ひとつひとつ人の手で切り、目で見て選別しています。

コレステロールがゼロ

油は大豆油と菜種油の特別配合。からだにうれしいコレステロール“ゼロ”のドレッシングです。

九州産の甘みのある醤油

醤油は地元九州の醸造所へ特注するオリジナルです。

大量生産では、出来ません

大量生産からは生まれにくいおいしさ。「少しずつをたくさん」がピエトロの鉄則です。1回の仕込みで作られるのは280mlボトルが約170本。効率よりもおいしさを大切にしています。

非加熱製法

製造工程で一度も熱を加えません。たまねぎや醤油などの素材の風味が生きているフレッシュなおいしさです。

ピエトロドレッシングで〇〇!?

サラダにかけるだけでは、もったいない！
まだまだ知られていない、万能調味料としてのマジックレシピをご紹介します！

鶏のから揚げ

調理時間 約30分

材料 2人分

- 鶏モモ肉 1枚
- 片栗粉 適量
- ピエトロドレッシング
和風しょうゆ 大さじ3

作り方



① 鶏モモ肉を食べやすい大きさに切り、ピエトロドレッシング和風しょうゆに20分漬ける。



② ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げて出来上がり。

焼き豚チャーハン

調理時間 約15分

材料 2人分

- ごはん 300g
- 焼き豚 50g
- たまねぎ 1/4個
- 青ねぎ 2本
- ピエトロドレッシング
和風しょうゆ 大さじ4

作り方



① 冷ごはんを具材をボウルに入れ、ドレッシングを加えて混ぜる。



② 混ぜたら、油を引かずにフライパンで炒めて出来上がり。



●役立つレシピ満載! HPをご覧ください。 で検索
<http://www.pietro.co.jp/recipe/index.html>