

～創業35周年の感謝の気持ちを込めて～

2 015年12月、当社はおかげさまで創業35周年を迎えることができました。はじめは一軒のパスタレストラン。スパゲティの麺が茹であがるまでの間、お客様をお待たせしないように提供した生野菜のサラダに、創業者の村田シェフがかけた魔法。それは、当時ではめずらしいしょうゆベースのまろやかな風味のドレッシングでした。「野菜嫌いの子どもがおいしそうに野菜を食べる」とその評判は全国へと広がり、ピエトロドレッシングは「魔法のドレッシング」として多くの皆様にご支持され続けています。



愛 され続けて35年。日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、当社はこの1年間、「野菜嫌いをナオソ。」をテーマに掲げ、マスコットキャラクターの“どれピー”とともに全国35ヶ所の幼稚園をオリジナルのキッチンカーで西から東へと訪ね、子どもたちに野菜嫌いをなおす魔法をかけて回りました。たくさんの子どもたちの「おいしい」の笑顔を目にして、従業員一同あらためてこの魔法のドレッシングのパワーに驚くとともにお客様への感謝の気持ちをさらに深めました。

こ れからも、お客様からいただく「おいしい」のひとことを大切に、40年先、50年先と末永く愛され、皆様からのご期待に応えることができるよう従業員一同心を込めて努めてまいりますので、引き続き変わらぬご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。



280mlドレッシングシリーズの6種が **新ボトル**に変わりました!

新 ボトル

“もっとおいしさを保ちます”
は “もっと使いやすくなります”

ドレッシングのおいしさを保ちます

おいしさを保つ “光の影響を抑えるボトル”

ピエトロドレッシングは一切熱を加えずにつくる「生タイプ」だから、素材のもつフレッシュな味わいがボトルに詰まっています。

光の影響を抑えるボトルは、
従来のボトルより油の酸化を抑えることができるので、
ドレッシングのおいしさをもっと保つことができます!!



光の影響を抑え
おいしさを保ちます

光の影響による油の酸化

※蛍光灯下90日間の過酸化物質(POV)検査結果
[自社調べ]

41%
軽減

キャップと注ぎ口が変わります

お客様の声 「キャップがあけにくい。」

“まわすキャップ”であけやすくなりました

従来よりも
少ない力で
あくようにな
りました



溝をつけたので手にフィットしやすくなりました

お客様の声 「注ぎ口のネジ栓をなくしてしまおう。」

キャップとネジ栓が一体型に!
従来のネジ栓はなくなりました



レシピサイトが新しくなりました。スマートフォンでもご覧いただけます。



アレンジいろいろ
ピエトロキッチン



●役立つレシピ満載! HPをご覧ください。 **ピエトロ** で検索

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

