

セグメント別の概況

食品事業 Food Business



健康志向の商品の提供をとおしてピエトロブランドの浸透を図るとともに、商品価値を伝える提案型営業をさらに強化し、売上拡大を図ってまいりました。

商品別では、主力ドレッシングの「オレンジキャップ」と2016年3月の新商品として投入した「ノンオイル和風しょうゆ&レモン」が順調に売上を伸ばしました。また、パスタソースは、2016年9月にレストラン生まれであることを訴求したパッケージの新商品「なすとひき肉」、「ポロネーゼ」、「うにクリーム」、「蟹のペペロンチーノ」、「ポルチーニとトリュフのクリームソース」、「魚介のブイヤベース風スープ仕立て」を投入し好調に推移いたしました。さらに、2017年3月の新商品として投入したドレッシング「レモンとたまねぎ」とパスタソース「博多明太子カルボナーラ」も大好評をいただいております。

通信販売限定商品につきましては、パスタソースでは「桜えびと4種胡椒のペペロンチーノ」、ピザでは「なすとひき肉の辛味トマトソース」などを投入し、品揃えの充実を図ってまいりました。また、ドレッシング、パスタソースに次ぐ第三の柱として、冷凍食品の製造・販売を強化しております。

なお、工場では2016年4月からドレッシングの新製造ライン、2016年12月からはパスタソースの新製造ラインが稼働しております。

2016年度 新商品

	商品名
ドレッシング	焙煎香りごま(リニューアル) レモンとたまねぎ
パスタソース	博多明太子カルボナーラ ・パッケージ及びレシビリニューアル なすとひき肉 ポロネーゼ ・パッケージリニューアル うにクリーム 蟹のペペロンチーノ ポルチーニとトリュフのクリームソース 魚介のブイヤベース風スープ仕立て

2016年度 通信販売限定新商品

	商品名
パスタソース	桜えびと4種胡椒のペペロンチーノ 冷製 魚介のヴィネグレットソース
スープ	さつまいもと生姜のスープ
冷凍ピザ	なすとひき肉の辛味トマトソース チェリートマトと海老のバジルソース パンチェッタのポルチーニクリーム
ラザニア	黒毛和牛と黒豚のポロネーゼとモッツアレラチーズのラザニア
オリーブオイル	ピエトロオリジナルオリーブオイル250ml
村田厨房直送便	6月便り 9月便り 12月便り 3月便り



ドライトマトとフレッシュモッツアレラ
(マルゲリータ)



ベーコンとポテトのジェノベーゼ
(バジルソース)

レストラン事業 Restaurant Business



PREMIO(プレミオ)ピエトロ 海と畑のパスタ

旬の食材を取り入れた季節ごとのメニューにつきましては、「春のごちそうフェア」、地元企業の食材を取り入れた「冷製パスタフェア」、「カルボナーラフェア」などを実施してまいりました。

グランドメニューにつきましては、2016年12月に刷新して、ピエトロの原点である「サラダ・パスタ・ピザ」を中心に18品の新メニューを加えました。また、特典付き会員サービス「ピエトロクラブ」につきましては、関東地区での会員獲得を強化するとともに、フェアメニューなどの案内を行い、集客力の向上を図るとともに、お客様満足度の向上に取り組んでまいりました。

店舗につきましては、2016年4月に、「PREMIO(プレミオ)ピエトロ 海と畑のパスタ」(福岡市博多区)、2016年7月には、新業態「Pietro YASAI Café 京橋店」(東京都中央区)をオープンいたしました。YASAI Caféでは、野菜を中心としたヘルシーなオリジナルメニューを提供し、周辺の企業にお勤めの女性に特に好評いただいております。

2016年度 レストランメニュー

	メニュー名
2016年4月	春のごちそうフェア
4月～8月	冷製パスタフェア
9月～11月	カルボナーラフェア
12月	グランドメニュー刷新、クリスマスフェア
2017年1月～2月	あつあつフェア
3月	春のごちそうフェア



Pietro YASAI Café 京橋店



※写真はイメージです

レストラン店舗推移

	(単位:店舗)			
	2016年3月末	増加	減少	2017年3月末
直営店	27(1)	2(—)	1(—)	28(1)
FC店	18(—)	—(—)	1(—)	17(—)
合計	45(1)	2(—)	2(—)	45(1)

注) ()内は内数であり、海外店舗数であります。

売上構成比

