



ピエトロ
おうちパスタ
MY HOME MADE PASTA SAUCE

レストランのおいしさ、これひとつ
手作りパスタをおうちで手軽に楽しめる
ボトル入りパスタソースです。

味付けは、これひとつ
パスタの味付けはこれひとつだけ。他の調味料は不要なのに、おいしい一皿ができあがります。レストラン生まれのピエトロだからできる味づくりです。

“手作りパスタ”が簡単に!
「忙しいけど、できるだけお家でごはんを作りたい」というニーズに応える、簡単&おいしい手作りを実現するパスタソースです。



おうちパスタ
ごま醤油ガーリック

ごま・醤油・ガーリックの香ばしいトリオが食欲をそそる和風パスタソース

Mart 2位
全国版女性誌「Mart」ランキングにて2位に輝きました。

レストラン生まれの定番ドレッシング
レモンとたまねぎ

レモンの果汁・ペースト・ピール(皮)をバランスよくブレンドし、レモンの酸味・甘み・旨み・香り・苦みをすべてお楽しみいただけるドレッシングです。



3種のレモン
国産たまねぎ 100%
かぼすをプラス
塩麹をプラス
しょうゆをプラス



ひとりですべてのサラダがプレミアムに
お料理のレパートリー、パットフッテ広げましょ

PATFUTTE パットフッテ



サラダ
パスタ
カレー
スープ



パスタソース「たこのプッタネスカ」



「プッタネスカ」はトマト、アンチョビ、黒オリーブなどで作るイタリアの定番トマトソースのパスタです。このソースに「たこ」や香味野菜を加え、香り高く仕上げました。レストラン生まれのおいしさをご家庭でお楽しみください。

冷凍パスタ「シェフの休日」



濃厚うにクリーム
絶望スパゲティ
鹿児島産黒豚のポロネーゼ
蟹と蟹みそのトマトソース

「シェフの休日」は、レンジでアップできるプレミアム冷凍食品シリーズです。おうちではちょっと真似できないようなおいしさ。きちんと感があるのにパツと仕上がる簡単さ。「おいしさ」と「簡単」の、どちらも叶えるシェフの一皿です。

ピエトロドレッシングのおいしさの原点
「たまねぎ」「しょうゆ」をベースにした“和風”ノンオイル

和風ノンオイル

ノンオイルなのに

- ☑️ コクのある味わい
- ☑️ 満足感がある
- ☑️ とうみがあるので素材にしっかりからむ
- ☑️ 具材感豊か

万能調味料
サラダだけでなく、和え物やお肉のソースなどにも

非加熱製法
ピエトロのこだわり製法

コレステロール0
気になるものはゼロにしました



バルサミコ レモン

非加熱製法
生ソース

作りたての味わいを
楽しむソース

ピエトロならではの非加熱製法で作るソースは、素材のフレッシュなおいしさが生きています。“新たなソースのおいしさ”に出会えます。

いつもの料理の
おいしさスイッチ

いつもの調味料を「生ソース」にスイッチするだけで、定番料理が新たなおいしさに! 毎日の食事に新しいおいしさ体験をお届けします。



うめ クリーミー