

トピックス

食品

「中華」「辛ごまソース」を新発売



レストラン

旬の野菜を使った「ベジメニュー」の提案

「野菜嫌いの子供がピエトロドレッシングをかけると野菜を食べられるようになった」というお話をお客様から頂戴したことをきっかけとして、当社レストランでは、旬の野菜を美味しく召し上がっていただけるメニューを定期的にご提供しています。身近な野菜が持つ本来の味を引き出す調理法や楽しい食べ方の提案を通して、お客様に「野菜が主役のメニュー」という、新しい美味しさをお届けしています。



◀ 緑野菜と自家製フレッシュフロマージュのサラダ

▶ プチトマトとチーズソースの冷製スパゲティ、アスパラガスのフリット添え



◀ 穂先筍と小松菜と小海老のペペロンチーノからすみ添え

製造工場

生産効率の向上と商品開発の強化

平成17年10月、ピエトロの製造拠点である古賀工場が新しく生まれ変わりました。生産効率の向上と商品開発の強化を目的として、これまでパスタソース等の製造を行っていた第二工場の機能を第一工場へと集約させました。また、同年11月に第二工場をヨーグルト等の製造工場とし、乳製品関連の商品開発を強化しています。

「大きな厨房」

古賀工場では、工場というイメージにはほど遠い多くの従業員が製造にあたっています。それは製造工程の中で人の手による作業を多く残しているためです。ドレッシングの充填作業や商品の梱包作業などは機械によるものの、玉ねぎを切る作業や調味料をブレンドする作業などは手作業で行っています。それは、創業時にレストランの厨房でひとつひとつドレッシングをつくっていた方法と変わりません。このことから、当社では古賀工場のことを「大きな厨房」とも呼んでいます。

たくさんのお客様にご愛顧いただき、大量生産を可能にするオートメーション化も検討しましたが、お客様からの「美味しい」というその一言がいただきたくて、人の手のぬくもりや愛情が感じられる手作りの製造方法にこだわっています。



古賀第一工場
所在地 福岡県古賀市鹿部 335-43



古賀第二工場
所在地 福岡県古賀市鹿部 335-40