

常溫コース

PIETRO

SPRING SUMMER
2024

はじまりは、一軒のレストラン。

SINCE 1980



厳選した素材と
こだわりの製法で
つくるピエトロの商品

サラダをおいしく召し上がっていただくことはもちろん、
万能調味料としてさまざまな料理に活躍する
野菜嫌いがなおる魔法のドレッシングをはじめ、
冷蔵庫にある“いつもの食材”で

おうちで手軽にパスタが作れる簡単パスタソース。
シェフ仕込みの本格的なおいしさをご家庭で
手軽にお楽しみいただけます。レトルトのパスタソースを
ご用意しました。

素材や調理法にこだわって、手間ひまかけて作って
スープなどピエトロレストランシェフのレシピで作った
おいしさをご紹介します。

ラインナップ

1. レストランの味 原点
2. 洋麺屋パスタソース
3. おうちパスタ
4. ドレッシング
5. CHILLIES!
6. ガーリックオイル
7. パットフッテ
8. PIETRO A DAY シリーズ



はじまりは 一軒のレストラン



「洋麺屋ピエトロ」が福岡・天神にオープンしたのは1980年12月。たった6人でスタートした小さなレストラン。スパゲティがゆであがるまでの時間に出していたサラダのドレッシングが「おいしい」と評判になりました。やがて近所の主婦がドレッシングを分けてほしいとお店に来られ、その時ワインの空き瓶で“おすそわけ”したのが今のピエトロドレッシングのはじまりです。

PASTA SAUCE



ピエトロレストランの おいしさをご家庭で手軽で

ピエトロのレトルトパスタソースは、直火の釜で火加減を調整しながら、レストランの厨房でシェフが作るような「手作り」の調理方法を大切にしています。

ROOM
TEMPERATURE
SERIES

RESTAURANT PIETRO

洋麺屋ピエトロ

レストラン生まれの
パスタソース

洋麺屋ピエトロ—パスタソース—

レストランのシェフのレシピで作るパスタソースは、本格的な味わいや豊かな食材感などこだわりが詰まっています。



日本で人気の味

蟹と蟹みそのスパゲティ

蟹の甘みと蟹みそのコクがとけこんだ贅沢なトマトソースは蟹好きにはたまらないおいしさ。
(1食分 110g)



贅沢うにクリーム

うにのおいしさを満喫できる贅沢な味わいのクリームソース。
(1食分 100.3g)



絶望スパゲティ

鰯と香味野菜の風味豊かなベペロンチーノ。
(1食分 95g)



魚介のアラビアータ

魚介のおいしさと唐辛子の辛みを楽しめる風味豊かなトマトソース。
(1食分 110g)



なす^{から}辛

なすとひき肉の辛味スパゲティ
ゴロッと大きななすと甘辛いひき肉、辛みの効いたトマトソースはピエトロレストランの人気メニュー。
(1食分 120g)



お肉好きのあなたのためのボロネーゼ

デミグラスソースと香味野菜をじっくり煮込んで旨みを引き出したレストラン仕込みのボロネーゼ。
(1食分 135g)



博多明太子カルボナーラ

博多の明太子のおいしさがつまった濃厚なカルボナーラソース。
(1食分 100g)

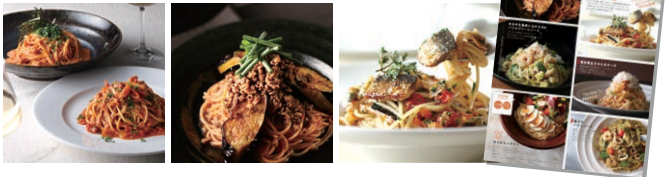


NEW

高菜とベーコン

九州産高菜漬けとごろっとしたベーコンの和風ソースです。トッピングのきざみのりで、風味豊かな“和”のひとつ皿にまとめています。
(1食分 265g)

レストランの
人気メニューをベースに商品化！※1



※1 ピエトロレストランのレシピをベースに商品化しております。

シンガポール向け ライブコマースにて大好評！

洋麺屋ピエトロ パスタソース 商品ランキング

- 1.蟹と蟹みそのスパゲティ 465
- 2.なす辛 192
- 3.絶望スパゲティ 126
- 4.魚介のアラビアータ 123

※3回実施後の合計数



- リピーターの方やご家族にも人気！の味
- 中には過去お一人で50個も購入されたお客様も！
- ピエトロ名物シェフも出演し商品の魅力を発信



双方向のコミュニケーションによって
視聴者の購買意欲を高められます！

PASTA SAUCE



「手作り」をもっと手軽に、
もっと自由に

たまには手を抜きたい、
でもちゃんと“手作り”のごはんを食べてほしい。
自分で食材を選んでつくりたい、でもなるべく簡単にすませたい。
「おうちパスタ」はそんなうらはらな想いを
パパッと解決しちゃう万能ソースです

ピエトロ
おうちパスタ
MY HOME MADE
PASTA SAUCE

おうちパスタ

ROOM
TEMPERATURE
SERIES

180ml

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。



日本で人気の味
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。



ペペロンチーノ
ガーリックと唐辛子の
辛みが効いた、
ご家庭では難しい
ペペロンチーノを
手軽に楽しめるソース。



トマトガーリック
トマトの旨みに
香ばしいガーリックを
プラスしたコクのある
味わいのソース。



バジル
バジルの豊かな香りを
追求した奥深い
味わいのソース。
松の実で香ばしさを
出しました。



たらこマヨネーズ
たらこにマヨネーズを
加えてクリーミーに
仕上げたパスタソース。
幅広い世代に人気の
味わいです。

First prize for the first entry!
Pasta Sauce Category



Winner of the 52nd
Japan Food Selection

Grand Prix



味つけは、これひとつ

パスタの味つ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”がカンタン

「忙しいけど、できるだけお家でごはんを作りたい」ニーズに応える、カンタン手作りを実現するパスタソースです。

冷蔵庫にある食材で

冷蔵庫にある“いつもの食材”で手軽にパスタが作れます。

- ソーセージ ●とり肉 ●シーフードミックス
- キャベツ ●たまねぎ ●ピーマンなど



高い汎用性

「チャーハン」「炊き込みごはん」など、便利な『一品完結ごはんメニュー』にアレンジ可能です。

1本で6食分

6食分のパスタが作れる、リーズナブルなパスタソース！

1本あると、食べたい時にすぐにパスタを作れます。

ボトル入りが便利

使いたい量や人数にあわせて量を調整できるボトル入りのパスタソースです。



使い方いろいろ！パスタに加え、チャーハンや炒め物にも



ROOM
TEMPERATURE
SERIES

使い切りサイズご用意

30ml



一人暮らしや使用シーンに合わせたサイズで大活躍！



ピエトロ あえるだけパスタソース

レストランのおいしさを「あえるだけ」で楽しめる、パスタ専門店がこだわって作ったパスタソースシリーズです。



和風しょうゆガリリック **NEW**

にんにくと醤油の香ばしさに昆布茶の旨みを添えた和風ソースです。(61g)



和風ペペロンチーノ **NEW**

ガリリックと唐辛子の辛みが効いたかつお節香る和風ペペロンチーノです。(62.6g)

DRESSING



レストランの厨房で作るように 「想い」をこめて

野菜嫌いがなおる魔法のドレッシング。
サラダをおいしく召し上がっていただくことはもちろん、
万能調味料としてさまざまな料理に活躍します。



レストラン生まれの 定番ドレッシング

レストランで生まれたロングセラー商品である和風しょうゆドレッシングをメインに、
汎用性の高い商品など、バラエティ豊かなラインアップをご用意しています。

ROOM
TEMPERATURE
SERIES



和風しょうゆ

280ml

レストランシェフが生み出した、たまねぎの旨味としょうゆの風味が生きた和風ドレッシングです。

- ・コレステロールゼロ
- ・NO MSG
- ・グルテンフリー
- ・ベジタリアンフレンドリー



ごま

280ml

たまねぎの旨みとしょうゆ、みそ、ごまの風味が生きたごまドレッシングです。

- ・コレステロールゼロ
- ・NO MSG
- ・グルテンフリー
- ・卵不使用
- ・ベジタリアンフレンドリー



焙煎ごま

280ml

ごまの豊かな香りと旨み、素材の粒感にもこだわった
まろやかなごまドレッシングです。

- ・コレステロールゼロ
- ・NO MSG
- ・グルテンフリー
- ・卵不使用
- ・ベジタリアンフレンドリー



業務用ドレッシング 和風しょうゆ

900ml

通常のSHOYUの大容量タイプで、
レストランやカフェ等
お使いいただける
業務用のドレッシングです。



使い切り
サイズも！

30ml



※写真・パッケージデザインはイメージです。

おいしさのこだわりポイント

\ ドレッシング /
ピエトロの“大きな厨房”
工場での製造工程を
お見せします

-しょうゆ編-

1 ドレッシングにおいて 最も重要なたまねぎ

ピエトロドレッシングを語る上で欠かせないのは
国産100%の「たまねぎ」！安定したおいしさを守るため、「味の番人」と呼ばれるチームが産地を視察し季節ごとに使うたまねぎを選んでいきます。
選り抜かれたたまねぎがピエトロの工場に届くのは1日あたり約5トン！必ずひとつひとつ人の手でカットして、芽が出たものや傷みがないかチェックします。



ひとつひとつ人の
手と目で品質をチェック！

ROOM
TEMPERATURE
SERIES

2 品質チェックを受けた 素材が追加されます

ミキサーにかけたにんにくや種などの不純物が入らないように洗浄しカットしたオリーブ、レッドピメントなど、国産の醤油と一緒に攪拌していきます。



3 ひとりひとりが 丁寧に心を込めて

最後の商品チェック、は人の目と耳でしっかりと検品していくという多くの手作業残すことで、「創業当時のドレッシングを再現する」という思いを大切にしています。



食育でSDGsに！

1980年のレストラン創業時から、“野菜嫌いがなおる魔法のドレッシング”と呼ばれるようになったピエトロは、食育活動に力を入れています。「知る」「つくる」「食べる」「感謝する」ことの大切さを伝え子どもたちの未来につながるような活動をしています。



ピエトロ
CHEF'S

ガーリックオイル

275g

低温でじっくりと揚げたガーリックチップが入った、
ピエトロ特製のガーリックオイル。
唐辛子の香りと辛みも加え、風味豊かに仕上げました。



ガーリックトースト



アヒージョ

- サラダ カルパッチョ
- マリネ パスタ
- 野菜炒め チャーハン
- 焼きそば ステーキ
- ハンバーグ 鉄板焼



CHILLIES! (チリーズ)

65g

辛さと旨みのベストバランスを追求した辛みソース。
和・洋・中のどんな料理でも“旨辛”に味変することができます！



ピエトロ CHILLIES!

刺激的な辛味に昆布茶の隠し味を加えた、
旨みのある辛味ソースです。



ピエトロ CHILLIES! 青唐辛子

青唐辛子ならではのさわやかな辛みに
昆布茶の旨みを加えた唐辛子ソースです。

ソコおすべ
いの肉べて
スにの

すべてのお肉にこのソース

230g

お肉料理をさらにおいしく！国産たまねぎとしょうゆの旨みに、
りんご酢やレモンを加えた、後味さっぱりソースです。



国産
たまねぎ
100%

ピエトロ特注
旨口
しょうゆ

小食用サイズもございます。ご相談下さい

おいしさのこだわりポイント

ROOM
TEMPERATURE
SERIES

\ CHILLIES! /
味づくりこだわりを
ほんの少し公開!



1 絶妙なバランスを追求

ピエトロの商品には、大量生産では作れない
「おいしさ」を守るためのこだわりがたくさんあります。
CHILLIES! も機械ではなく手で搾るため素材の味を活かし、
ひとつひとつ手間ひまをかけて手で搾ることで
効率よりもおいしさに重きをおいた作り方を続けています。
そのため大きなタンクではなく寸胴鍋で作るのも、
一度に大量に作ることによる味のブレを防ぐためです。

2 辛さの中にも“旨み”を感じられる味づくり

2種類の辛みをブレンドし、口にした瞬間から
インパクトのある辛さを楽しめるようにしつつ、
隠し味として「昆布茶」を加えることで旨みを引き出し、
後引くおいしさに仕上げています。



**PAT
FUTTE**

パットフツテ PATFUTTE (パットフツテ)

70g

ピエトロドレッシングと同じ国産たまねぎをカリッと揚げたフライドオニオンです。サラダにはもちろん、いつもの料理にかけるだけでワンランク上のおいしさへ。



**フライドオニオン
& ナッツ**

カリッと揚げた国産たまねぎに、「ひまわりの種」「かぼちゃの種」「アーモンド」「松の実」の香ばしい4種類のナッツをあわせました。



**フライドオニオン
& ガーリック**

「ガーリックチップ」「クルトン」「アーモンド」を組み合わせたと、クセになるおいしさと食感を楽しむことができる万能トッピング。



エスニックサラダ



ガーリックサラダ



コーンクリームスープ



やみつきステーキ



洋風冷ややっこ



ポテトサラダ

**PATFUTTEが
いろいろな場面で大活躍**



朝食
毎朝ドタバタ…
時間はなくても
おいしい朝ごはんに



昼食
オフィスでランチの日の
コンビニランチにも
パッとふって脱マンネリ



夕食
パッとふるだけで、
手づくりディナーも
グレードアップ!

**ピエトロ
レストラン物販でも
人気の商品**

2021年より開始
レストランの各テーブルに商品を設置し、
お客様がサラダ、スープ、パスタなどにかけて
味を体験後、召し上がっていただくことで
物販コーナーでの購入が増えています。



PIETRO A DAY



“いつもの毎日をちょっといい日にする” PIETRO A DAY

カラフルでわくわくするパッケージに
ピエトロレストラン シェフのレシピで
素材や調理法にこだわって、手間ひまかけて作っています。

ROOM
TEMPERATURE
SERIES

SOUP

約 9~15 種類

PREMIUM SERIES



おかげさまの SOUP

オマール海老の濃厚ピスク
一生クリーム仕立てー

オマール海老のおいしさや香りを
とじこめた濃厚でなめらかなスープです

PASTA SAUCE

約 7~8 種類



夢見ごちの PASTA

5 種のチーズの
濃厚カルボナーラ

5 種のチーズがとけあう濃厚なソースと
ジューシーなベーコンで作るカルボナーラです

CURRY

約 2~3 種類

PREMIUM SERIES



こころはずむ

バターチキンカレー

宮崎産「森林どり」と国産野菜

バターの風味と宮崎産「森林どり」の
ジューシーさにこころはずむカレーです

おいしさのポイント



まずは素材選びから

価格や手頃さよりも、
産地や安全性を大切に
しています。



手間ひまかけた
下ごしらえ

皮の湯むきやカットな
ど、ひとつひとつの
手で行います。



こだわりの具材感

具材の色合いや食感、
香りを生かすため、
具材は別に袋につめて
います。



蟹と蟹みそのスパゲティ

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 110g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 133.0g ケース総重量 4.3 kg

■JANコード

 4 965009 010596



贅沢うにクリーム

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 100.3g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 124.2g ケース総重量 4.1 kg

■JANコード

 4 965009 008838



絶望スパゲティ

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 95g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 118.0g ケース総重量 3.9 kg

■JANコード

 4 965009 005554



魚介のアラビアータ

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 110g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 133.0g ケース総重量 4.3 kg


■JANコード

 4 965009 008630



なす辛 なすとひき肉の辛味スパゲティ

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 120g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 143.0g ケース総重量 4.6 kg

■JANコード

 4 965009 010589



お肉好きのあなたのためのボロネーゼ

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 135g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 158.0g ケース総重量 5.1 kg

■JANコード

 4 965009 009460



博多明太子カルボナーラ

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 100g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 123.0g ケース総重量 4.0 kg


■JANコード

 4 965009 005714



高菜とベーコン

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 105.3g 入数 5×6
 単体サイズ (cm) 16.5×12.5×2.2
 ケースサイズ (cm) 18.4×40.4×24.2
 単品重量 129.0g ケース総重量 4.2 kg

■JANコード

 4 965009 012231

調味料



ピエトロ CHEF'S ガーリックオイル

●賞味期限/製造日から1年
 内容量 275g 入数 10×1
 単体サイズ (cm) 19.0×5.4×5.4
 ケースサイズ (cm) 20.2×27.5×11.6
 単品重量 316.7g ケース総重量 3.3 kg

■JANコード

 4 965009 009200



ピエトロ CHILLIES! (チリーズ)

●賞味期限/製造日から1年6ヶ月
 内容量 65g 入数 12×1
 単体サイズ (cm) 12.7×4.4×4.4
 ケースサイズ (cm) 14.2×18.9×14.3
 単品重量 174.9g ケース総重量 2.2 kg

■JANコード

 4 965009 011111



ピエトロ CHILLIES! 青唐辛子

●賞味期限/製造日から6ヶ月
 内容量 65g 入数 12×1
 単体サイズ (cm) 12.7×4.4×4.4
 ケースサイズ (cm) 14.2×18.9×14.3
 単品重量 174.9g ケース総重量 2.2 kg

■JANコード

 4 965009 011685

パットフツテ



フライドオニオン&ナッツ

●賞味期限/製造日から6ヶ月
 内容量 70g 入数 6×2
 単体サイズ (cm) 14.0×5.6×5.6
 ケースサイズ (cm) 14.9×17.6×24.0
 単品重量 106.3g ケース総重量 1.4 kg

■JANコード

 4 965009 003987





フライドオニオン&ガーリック

●賞味期限/製造日から6ヶ月
 内容量 70g 入数 6×2
 単体サイズ (cm) 14.0×5.6×5.6
 ケースサイズ (cm) 14.9×17.6×24.0
 単品重量 106.3g ケース総重量 1.4 kg

■JANコード

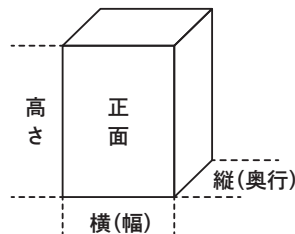
 4 965009 011845

おうちパスタ		ごま醤油ガーリック			
		●賞味期限／製造日から6ヶ月			
	内容量	180ml	入数	12×1	■JANコード
	単体サイズ (cm)	13.8×5.9×5.9	4 965009 004700		
	ケースサイズ (cm)	15.0×24.0×18.0			
	単品重量	217.0g			
	ペペロンチーノ				
	●賞味期限／製造日から6ヶ月				
内容量	180ml	入数	12×1	■JANコード	
単体サイズ (cm)	13.8×5.9×5.9	4 965009 004717			
ケースサイズ (cm)	15.0×24.0×18.0				
単品重量	220.6g				ケース総重量
	トマトガーリック				
	●賞味期限／製造日から6ヶ月				
内容量	180ml	入数	12×1	■JANコード	
単体サイズ (cm)	13.8×5.9×5.9	4 965009 007565			
ケースサイズ (cm)	15.0×24.0×18.0				
単品重量	227.8g				ケース総重量
	バジル				
	●賞味期限／製造日から6ヶ月				
内容量	180ml	入数	12×1	■JANコード	
単体サイズ (cm)	13.8×5.9×5.9	4 965009 010152			
ケースサイズ (cm)	15.0×24.0×18.0				
単品重量	213.4g				ケース総重量
	たらこマヨネーズ				
	●賞味期限／製造日から6ヶ月				
内容量	180ml	入数	12×1	■JANコード	
単体サイズ (cm)	13.8×5.9×5.9	4 965009 004724			
ケースサイズ (cm)	15.0×24.0×18.0				
単品重量	220.6g				ケース総重量

あえるだけパスタソース		和風しょうゆガーリック			
		●賞味期限／製造日から6ヶ月			
	内容量	61g	入数	10×4	■JANコード
	単体サイズ (cm)	18.0×15.0×1.0	4 965009 012507		
	ボールサイズ (cm)	18.4×15.3×15.1			
	ケースサイズ (cm)	20.3×33.5×32.3			
	単品重量	70.7g	ケース総重量	3.6kg	
	和風ペペロンチーノ				
	●賞味期限／製造日から6ヶ月				
	内容量	62.6g	入数	10×4	■JANコード
	単体サイズ (cm)	18.0×15.0×1.0	4 965009 012514		
	ボールサイズ (cm)	18.4×15.3×15.1			
	ケースサイズ (cm)	20.3×33.5×32.3			
	単品重量	72.3g	ケース総重量	3.6kg	

ピエトロドレッシング		和風しょうゆ			
		●賞味期限／製造日から12ヶ月			
	内容量	280ml	入数	6	■JANコード
	単体サイズ (cm)	17.5×6.4×6.4	4 965009 001587		
	ケースサイズ (cm)	18.3×13.2×19.6			
	単品重量	320.0g			
	ごま				
	●賞味期限／製造日から12ヶ月				
内容量	280ml	入数	6	■JANコード	
単体サイズ (cm)	17.5×6.4×6.4	4 965009 001594			
ケースサイズ (cm)	18.3×13.2×19.6				
単品重量	317.2g				ケース総重量
	焙煎ごま				
	●賞味期限／製造日から12ヶ月				
内容量	280ml	入数	6	■JANコード	
単体サイズ (cm)	17.5×6.4×6.4	4 965009 009453			
ケースサイズ (cm)	18.3×13.2×19.6				
単品重量	342.4g				ケース総重量
	ピエトロドレッシング 和風しょうゆ 業務用				
	●賞味期限／製造日から12ヶ月				
内容量	900ml	入数	15本	■JANコード	
単体サイズ (cm)	26.0×8.38×8.38	4 965009 008784			
ケースサイズ (cm)	28.0×26.1×42.8				
単品重量	974.3g				ケース総重量

サイズ表示は、
高さ×横(幅)×縦(奥行)
の順です。



※ NEW マークが付いた商品は新商品です。