

各位

株式会社ピエトロ

“こころ、すくう、スープ” 新しくスープ事業を直販で本格展開

新ブランド“PIETRO A DAY”立ち上げ 東京・有楽町に直販店オープン、移動販売も

ドレッシングやパスタソースなどの製造・販売及びレストランを経営する株式会社ピエトロ(本社:福岡県福岡市、代表取締役社長:高橋泰行)は、東京・有楽町に「PIETRO A DAY 有楽町店」を4月25日(木)にオープンします。

ピエトロはこれまで40年近くに亘って、自社レストランやドレッシング、パスタソースなどで「おいさと健康」を追い続けてきました。お客様へこだわりやおいしさを直接届けるため、2019年2月にダイレクトマーケティング事業部を発足させ、事業の第一弾として、新ブランド「PIETRO A DAY(ピエトロ ア デイ)」を立ち上げ、まずはスープをメインに販売する店舗を開店します。今後は、直販店の展開、自社通信販売、一部レストランなどでの物販を予定しております。

ドレッシング、パスタに続く「ピエトロの第3の柱」としてスープ事業に取り組んで参ります。

記

新ブランドコンセプト

PIETRO A DAY

「1日がHappyになる」SOUP



※店舗イメージ

■店舗概要

店 舗 名: SHOP&CAFÉ PIETRO A DAY(ピエトロ ア デイ) 有楽町店

開 店 日: 2019 年 4 月 25 日(木)

営業時間: 11:00~19:00(イートイン L.O.18:00)

定 休 日: 火曜日

住 所: 東京都千代田区有楽町2丁目10-1 東京交通会館2階

電話番号: 03-5293-0831

営業内容: 物販及びカフェでのイートイン(席数10席)、テイクアウト

(詳細は次ページ以降に記載)

■スープに込めた想い

少子高齢化や女性の社会進出により、スープ市場はここ数年継続して拡大しており、需要が増加しています。特に簡便性の高いレトルトスープにおいては、対前年で約108%の伸び(※)となっています。

(※日刊経済通信社『酒類食品統計月報』2018年11月号より)

スープは、身体に優しい食事を手軽にとれることから、“人に寄り添う”ことのできるメニューであると言えます。



※スープイメージ

ピエトロでは、これまでレストランで培ってきた味づくりのノウハウを活かし、調理不要で保存性が高いレトルトスープを本格展開致します。自社工場で、手間ひまかけて下さりえをし、大きな鍋を直火にかけて火加減を見ながら、人の手でコトコトと愛情を込めて作っています。



※イメージ

■おいしさはもちろん「楽しさ」を提供

商品についての「コト」や「イミ」に対する意識が高まっている昨今、おいしさはもちろん、一つ一つの商品に、心に響くタイトルを冠することで、お客様ご自身に楽しんでいただき、さらに心温まるギフトとしてのご利用も視野に入れました。



■SDGs への取り組みも

環境に配慮した取り組みも実施。商品を購入することで、お客様にも“良いことをした”と感じていただきたいと考えています。

- ＜取り組みの一例＞・ブレッドスプーン：食べられるスプーンの開発・導入
・Re食器^リ：不要食器などを再利用することで、陶土を無駄にしないリサイクル食器
・アイスドリンクカップ：環境にやさしい生分解原料からできた透明カップ

■有楽町店 メニュー紹介



ブレッドボウル 800 円(税抜)

丸いパンをくり抜いた中に温かいスープを入れ、上からチーズをかけた食べ応え充分のスープ。

スープ飲み比べ3種セット(スープ3種・ブレッドスプーン2本)

880 円(税抜)

店舗おすすめのスープを3種ご用意。季節に合わせて冷たいスイーツスープも提供します。オリジナルの食べられる「ブレッドスプーン」を使ってお楽しみください。

テイクアウトスープ(スープ1種・ブレッドスプーン1本)

500 円(税抜)〔ショートパスタ追加 50 円(税抜)〕

店舗おすすめのスープ2種からお選びいただけます。スープに入れるショートパスタを追加できるので、気分やお腹の空き具合に合わせてお選びください。

■お客様への想いを形にしたサービスを展開

従来型のお客様を待つ店舗スタイルから、お客様に自ら会いに行く、キッチンカー『SOUPY(スーピー)』という移動販売に初めて挑戦します。飲食に新しい形が求められる今、コーヒーを飲むようにスープを楽しんでいただきたいと思います。



以上

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ピエトロ ・宣伝広報室： 松田(090-6514-6683/s-matsuda@pietro.co.jp)
岸本(090-6515-3994/kishimoto@pietro.co.jp)
・広報・IR東京室： 籠島(080-2701-9951/kagoshima@pietro.co.jp)

PIETRO A DAY レトルトスープ一覧〔18 種類〕

■価格: 400～650 円

※季節によって種類が入れ替わります

たまねぎのスープ

4種類



おもてなしの SOUP
たまねぎとスペイン産イベリコ豚の
コンソメスープ



1 日が happy になる SOUP
あめ色たまねぎの
オニオングラタン風スープ



サラダになる SOUP
イタリア産小たまねぎグリの
トマトスープ



ココロとろける SOUP
淡路島産たまねぎの
甘みポタージュ

野菜のスープ

4種類



しあわせの SOUP
国産じゃがいもとヴィシソワーズ
ー生クリーム仕立てー



あたらしいことを始める日の SOUP
香川産金時にんじんのポタージュ
ーレモン風味ー



ありがとうの SOUP
北海道産スイートコーンの
甘みポタージュ



真っ白な気持ちになれる SOUP
北海道産ピュアホワイトの
白いコーンポタージュ

具たくさんスープ

4種類



旅に出たくなる SOUP
ギリシャ風さわやかレモンの
たまごスープ



はんなりする SOUP
西京味噌と和素材の
豆乳スープ



おつかれさまの SOUP
国産きのこ雑穀米の
具たくさんチャウダー



あしたの元気になる SOUP
国産豚ばらとキャベツの
食べるスープ

プレミアムスープ

3種類



おかげさまの SOUP
オマール海老の濃厚ビスケット
ー生クリーム仕立てー



がんばれちゃう SOUP
国産牛ばら肉をデミグラスソースで
煮込んだスープ



思い出の SOUP
熊本産牛ばら肉と5種野菜の
コンソメスープ

ヴィーガンスープ

2種類



遅く帰った日の SOUP
野菜と豆と大麦の
ミネストローネ



リセットしたいときの SOUP
野菜とワイルドライスの
アーモンドミルクチャウダー

スイーツスープ

1種類



オトメな SOUP
甘熟いちごの
ミルクスープ

こころ、すくう、スープ。

ピエトロは、「かける」が好き。
サラダにドレッシング、パスタにソース。
そうして、こころに魔法をかけてきた。
つぎは、どんなしあわせをつくろう。
スープはすくう、ものだから。
みんなをもっと、元気にできる。

さあ。腕によりをかけて。
私たちらのはじまりだった
1軒のレストランのやり方で心得た
直火の良さも、調理法もそのままに。
手間ひまも、愛情も、たっぷりかけて。
まごころのスープじゃなくちゃ、
シェフたちの「ん、いける！」が
なくちゃ、こころを元気になんて
できないと思うから。



ピエトロレストラン シェフの レシピで作ったスープは おいしさが最優先

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
人の手で行います。

厨房と同じ調理方法

直火でソテーしたり
煮こんだり、シェフと
同じ調理方法で
スープを作っています。

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
袋に詰めています。