

2021年12月1日

イオン九州株式会社

イオン九州 × ピエトロ

レンジアップで手軽に楽しむ「おうちパスタ」 イタリア産パスタ「AGNESI」使用の本格パスタを 12月1日（水）からイオン九州限定販売

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、株式会社ピエトロ（以下 ピエトロ）と共同開発した、イタリア産パスタ『AGNESI（アネージ）』使用の本格パスタ惣菜2品を九州内の店舗108店舗にて限定販売いたします。

「AGNESIピエトロスパゲティ」は、レンジアップで手軽に楽しむ本格パスタ惣菜です。麺は世界の厳選小麦から最高のパスタに仕上げる為にブレンドされた、イタリアコルッシ社のハイスペックパスタブランド『AGNESI（アネージ）』を使用しています。イオン九州とパスタレストラン『ピエトロ』が調理工程、温度、味付けの細部にまでこだわってつくりました。小麦の風味、アルデンテの食感まで再現した調理法で茹であげ、さらにピエトロの後かけソースで仕上げています。作りおきのパスタでは再現が難しいと言われている「食感・できたて感」を追求したスパゲティです。

AGNESIピエトロスパゲティ



※商品画像は開発中の物となります。

商品名：ベーコンとほうれん草のごま醤油ガーリックスパゲティ
(AGNESI 麺&ピエトロおうちパスタ使用)

しめじとひき肉のトマトガーリックスパゲティ
(AGNESI 麺&ピエトロおうちパスタ使用)

価格：本体価格 各498円（税込537.84円）

発売日：2021年12月1日（水）から順次

販売店舗：九州内の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」の
約108店舗

※数量限定商品となっておりますので、数に限りがございます。

◆「株式会社 ピエトロ」について



1980年12月9日、福岡市・天神三丁目の路地に小さなレストラン「洋麺屋ピエトロ」をオープンしました。スパゲティといえばミートソースやナポリタンが主流だった当時、「炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う」というコンセプトで、明太子や高菜、納豆などの食材を取り入れ、和と伊(イタリアン)を融合させたメニューが次第に話題となり、オープン1周年を迎えるころには、行列のできる店となりました。

◆「AGNESI（アネージ）」について



「アネージ」は1824年、今から約200年前にイタリアの北部リグーリア州ジェノバ近郊の港町、インペリアに誕生したイタリアで最も歴史があるパスタブランドです。「最高のパスタは最高的小麦から」という信念のもと、創業者のパオロ・アネージが他のパスタメーカーに先駆け、良質の小麦を求めて世界各国を探し回り、現在のデュラム小麦の配合にたどり着きました。デュラム小麦の品質の追求、独自の製粉技術を採用するなど、伝統の中にも「おいしさ」を求め続けてきました。イタリア国内ではプロも認める伝統あるプレミアムパスタメーカーとして定着しています。

以上