



～「ピエトロ道の駅キャラバン」がやってくる！～

## 『全国道の駅キャラバン in とよはし ～おいしさ、つながる 道の駅×ピエトロ～』を開催します！

株式会社道の駅とよはし（愛知県豊橋市、代表取締役社長：浅井由崇）が毎月第3土曜日に開催する「ウィークエンドマーケット」にピエトロ道の駅キャラバンがやってきます。

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、昨年、2020年12月9日に創業40周年を迎えるのを記念して2019年11月より創業40周年事業のひとつとして、『全国道の駅キャラバン』を実施しています。2019年に九州2か所（宗像・浮羽）にて実施後、緊急事態宣言の発出などで休止していましたが、10月16日の道の駅とよはしウィークエンドマーケットよりキャラバンが再出発いたします。

### ■「全国道の駅キャラバン～おいしさ、つながる 道の駅×ピエトロ～」

これまで、ピエトロを支えてくださった皆さまに感謝の気持ちを込めて、北海道から沖縄まで全国8か所の「道の駅」を社員が訪ね、ドレッシングをはじめとするピエトロの商品を使い、地元食材の新しい食べ方や、おいしさをPRするお手伝いをさせて頂くピエトロの取り組みです。



### 【全国道の駅キャラバン in とよはし】

日時：2021年10月16日(土) 10:00～16:00

場所：道の駅とよはし（西側駐車場にて開催）

### ■豊橋産の「次郎柿」「うずらいも」をサラダで試食

※（300食限定 10:00から配布、なくなり次第終了）

豊橋産の「次郎柿（じろうがき）」と「うずらいも」を材料に、ピエトロの小森シェフが『ピエトロドレッシング まろやかレモン』を使って新感覚のサラダを考案。トッピング調味料『パットフッテフライドオニオン&ナッツ』を仕上げにひと振りし、オードブルのような見た目、食感も楽しい一品です。会場ではレシピも配布。



### ■ピエトロマルシェ（物販コーナー）

上記のサラダに使う商品や、ロングセラーの和風しょうゆドレッシング、パスタソースなどを販売。

### ■ゲーム「やさいコロ」で楽しもう！（マルシェでのセット商品ご購入800円毎に1回ご参加頂けます）

大きなサイコロ“やさいコロ”を転がしていただき、出た目の数によってプレゼント（数量限定）を進呈。

### ■会場には、プロの厨房設備を備えた「ピエトロキッチンカー」（画像：裏面）が登場します。

# Press Release

2021年10月13日



(左：ピエトロキッチンカー 右：「やさいコロ」で楽しもう！の様子)

## ■参考資料 (左) 告知用チラシ (右) 配布するレシピカード

**おいしさ、つながる 道の駅 X ピエトロ**

2021.10.16 土曜日  
10:00-16:00  
@道の駅とよはし 西側駐車場

“とよはし”と、“ドレッシングとパスタのピエトロ”がコラボレーション!

**01 とよはし X ピエトロ オリジナルレシピ試食会** 先着 300名  
とよはしの食材とピエトロのオリジナルコラボレシピを試し上がれ!

**次郎柿とうずらいものスイーツサラダ**  
とよはしの「次郎柿」と「うずらいも」 X ピエトロドレッシング「まろやかレモン」 PATFUTTE「フライドオニオン&ナッツ」

**とよはしの農産物**  
次郎柿 - じろうがき - 収穫期/10月中旬-11月中旬 産地がほとんどなく、シャキシャキとした食感と、深みのある甘さを楽しめる。  
うずらいも 収穫期/10月-11月初旬 産地が兵庫県日本一の「うずらの産」の地を獲って栽培した、甘みが強く、とろりとした食感のさつまいも。

**02 ゲーム**  
ピエトロ商品を購入してゲーム参加券をもらおう! サイコロを転がして、ピエトロ商品を当てよう! 出た目の数によって商品が変わります。大人気のピエトロドレッシング和風しょうゆや 洋風ピエトロパスタソースなどが当たる!

**03 ピエトロマルシェ**  
ドレッシングやパスタソースなど多様なバリエーション! マルシェでセットをご購入いただいた方は、ゲームにご参加いただけます!

ピエトロ 40周年 2020年12月に、創業40周年を迎えました。

お問い合わせ先について 株式会社ピエトロ 電話 092-716-0300 受付時間 月-金 10:00-16:00

**次郎柿とうずらいものスイーツサラダ**

材料(1人分)  
次郎柿(柿) 1/4個(50g)  
うずらいも(さつまいも) 20g  
ピエトロドレッシング「まろやかレモン」 小さじ1  
PATFUTTE「フライドオニオン&ナッツ」 少々  
カッターチーズ 大きじ1

**作り方**  
①柿は皮と種をとり、1cmの角切りにする。さつまいもはお湯で洗い、30分ほど蒸す。粗熱をとったら1cmの角切りにする。  
②ボウルに1、カッターチーズとドレッシングを加えてよくまぜあわせる。  
③器に2を盛り、お好みでリーフを添えてPATFUTTEとドレッシングをかける。

**とよはしの農産物**

次郎柿 - じろうがき - 収穫期/10月中旬-11月中旬 産地がほとんどなく、シャキシャキとした食感と、深みのある甘さを楽しめる。  
うずらいも 収穫期/10月-11月初旬 産地が兵庫県日本一の「うずらの産」の地を獲って栽培した、甘みが強く、とろりとした食感のさつまいも。

Tayohashi X Pietra Original Collaboration Recipe

## ●お問い合わせ

株式会社道の駅とよはし 駅長 白井/副駅長 吉開(よしがい)/旭(あさひ)  
TEL: 0532-21-3500/FAX: 0532-21-4555

株式会社ピエトロ 広報室 岸本  
TEL: 090-6515-3994/MAIL: kishimoto@pietro.co.jp