

ニュースリリース

報道関係各位

6 月 18 日は「おにぎりの日」。ツナマヨに続く新定番?! 「ドレッシーチキンおにぎり」誕生!

ピエトロ×はごろもフーズ 共同開発レシピ企画

ピエトロ × Hagoromo

ドレッシーチキン

株式会社ピエトロ(本社：福岡市中央区、代表取締役社長 高橋 泰行)は、6 月 18 日の「おにぎりの日」(※1)に合わせて、はごろもフーズ株式会社(本社：静岡県静岡市、代表取締役社長 後藤 佐恵子)と共同で開発したレシピ「ドレッシーチキンおにぎり」を提案します。物価高・猛暑が続く昨今、火を使わず、家にある定番の食材で作れる、家庭の強い味方になるレシピです。おにぎりの人気具材、不動の王者「ツナマヨ」に続く新定番を目指します。

※1 「おにぎりの日」は、石川県鹿島郡鹿西町（ろくせいまち＝現在の中能登町）が地域おこしのために制定した記念日です。



■開発の背景

近年、物価高やエネルギーコストの上昇、猛暑による調理ストレスの増加などから、「火を使わず、家にあるもので作れる、簡単・おいしいレシピ」への注目が高まっています。そこで両社は、それぞれの主力商品である『ピエトロドレッシング』と『はごろもフーズ シーチキン』を使った、家庭で手軽に作れる新たな“おにぎりの具”として、「ドレッシーチキン」レシピを共同開発。

ツナマヨ人気の根強いおにぎり市場において、家庭ならではの“ひと手間で差がつく”新たな家庭料理の定番として、「ドレッシーチキンおにぎり」を提案します。

■ドレッシーチキンおにぎりとは？

「ドレッシーチキン」は、お好みの『ピエトロドレッシング』と『シーチキン』を1：2の割合で混ぜるだけで完成するシンプルレシピ。これをいつものおにぎりの具材にするだけ！ドレッシングやシーチキンは種類も豊富なので、ぜひお好みの組み合わせを見つけてみてください。



※『シーチキン』は油を切ってご利用ください。（“オイル不使用”もおすすです）

※ピエトロドレッシングはレシピごとにおすすめがあります。 ※ドレッシーチキンは作り置きも可能です。（冷蔵保存で2～3日）

■コンビニおにぎり売れ筋具材ランキング



ツナマヨネーズ

4位 辛子明太子



しゃけ

5位 たまご醤油



塩

6位 紀州南高梅

※出典：フェリカネットワークス株式会社 ID レシートデータ（2024年4月～2025年3月）

ツナ系具材はコンビニおにぎり市場における“絶対的定番”。そこにドレッシングで新しいアプローチを加えることで、飽きのこないアレンジを実現します。

■ドレッシーチキンおにぎり アレンジ例

使用するドレッシング・ごはんの種類・追加する食材によって、アレンジの幅が大きく広がります。

◎ピエトロドレッシング 和風しょうゆ × シーチキンマイルド × 白米



×



×

白米

◎ピエトロドレッシング グリーン 和風しょうゆ × オイル不使用シーチキンマイルド × 玄米



×



×

玄米

◎ピエトロドレッシング 焙煎香りごま × シーチキンマイルド × 白米 + のり



×



×

白米 + のり

◎ピエトロドレッシング うめ × シーチキンマイルド × 白米 + 大葉



×



×

白米 + 大葉

※「シーチキン」「オイル不使用シーチキン」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

■ピエトロについて

◎はじまりは、一軒のレストラン。

ピエトロのはじまりは、1980年に福岡市の繁華街・天神にオープンした、小さな一軒のパスタ専門店『洋麺屋ピエトロ』。“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”というコンセプトの、和とイタリアンを融合させたオリジナルメニューが人気となり、オープン1周年を迎える頃には行列ができる店となりました。

◎おすそわけから生まれたドレッシング

麺が茹であがるのをお待ちいただく間、前菜代わりに出していたサラダのドレッシングが話題となり、「分けてほしい」というお声に応え商品化。おかげさまで、看板商品の「ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」は、累計出荷本数3億本を突破するまでに成長しました。



◎工場ではなく、大きな厨房。おいしさは人の手から生まれる

全国に商品を送り出すようになった今でも、レストランの厨房でつくるように、手づくりの工程を多く残しながら、工場で働くひとりひとりが丁寧に心を込めてつくっています。巨大なタンクで一度につくる大量生産では、再現しきれない「おいしさ」を守るために『少しずつをたくさん』という製法を大切にしています。ドレッシングの仕込みでは、レストランの厨房で使う2倍サイズの“寸胴鍋”で、一日に何度もくり返し調理。創業の味がぶれないよう、効率よりもおいしさに重きをおいたつくり方を続けています。



※ 画像はすべてイメージです

この件に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。
株式会社ピエトロ 広報室 Tel：092-716-0300(代表)