



洋麺屋 ピエトロ

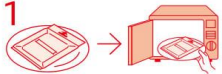
1980年に福岡・天神にオープンしたパグエティ
専門店「洋麺屋ピエトロ」のおいしさをご家庭
で手軽にお楽しみいただける冷凍パスタです。

イタリアの歴史あるパスターメーカー
AGNESI(アグネーシ)がイタリア産
デュラム小麦セモリナ100%で作る
パスタを使用しています。



**電子レンジ
調理専用の
商品です**

1



ご注意
必ず表示面を上
にしてお皿に置
いてください。

500W 約**5分20秒**
600W 約**4分30秒**

外袋から取り出した凍ったままの内袋を封を切らずに平らなお皿の上に
のせ、ラップをせずに電子レンジで加熱してください。

2



加熱すると蒸気口から
蒸気が出はじめます。

3



ご注意
加熱した中身は
とても熱くなっ
ています。お気を
つけてください。

4



お皿の上でソースとパスタを
まぜあわせるとよりおいしく。

※電子レンジの機種により調理時間
やワット数が多少異なりますので、
加減してください。

[冷凍食品]名称:冷凍めん類(調理済み) 原材料名:めん(小麦粉、食塩)(国内製造)、乳等を主要原料とする
食品、辛子明太子(スケトウダラの卵(ロシア産、アメリカ産)、清酒、その他)、鶏卵加工品、食用植物油、
ナチュラルチーズ、ホワイトソース、ルウ、チキンエキス、食塩、昆布茶、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工
デンプン、キサンタンガム)、着色料(紅麹、クチナシ)(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉を含む) 内容量:265g
賞味期限:表面左下に記載 保存方法:-18℃以下で保存してください 凍結前加熱の有無:加熱してありません
4-5 製造所:株式会社ピエトロ古賀工場 福岡県古賀市青柳771-1
○黒い粒はブラックベッパーです。
特定原材料に関し、本品製造ラインでは、卵・乳成分・小麦・
えび・かにを使用した製品を製造しています。

ピエトロ お客様相談室 0120-769-300

ピエトロ Q



楽しい情報
ピエトロアプリ



おいしい情報
ピエトロアプリ



4 965009 012120



洋麺屋 ピエトロ

1980年に福岡・天神にオープンしたパグエティ
専門店「洋麺屋ピエトロ」のおいしさをご家庭
で手軽にお楽しみいただける冷凍パスタです。

イタリアの歴史あるパスターメーカー
AGNESI(アグネーシ)がイタリア産
デュラム小麦セモリナ100%で作る
パスタを使用しています。



**電子レンジ
調理専用の
商品です**

1



ご注意
必ず表示面を上
にしてお皿に置
いてください。

500W 約**5分15秒**
600W 約**4分30秒**

外袋から取り出した凍ったままの内袋を封を切らずに平らなお皿の上に
のせ、ラップをせずに電子レンジで加熱してください。

2



加熱すると蒸気口から
蒸気が出はじめます。

3



ご注意
加熱した中身は
とても熱くなっ
ています。お気を
つけてください。

4



お皿の上でソースとパスタを
まぜあわせるとよりおいしく。

※電子レンジの機種により調理時間
やワット数が多少異なりますので、
加減してください。

[冷凍食品]名称:冷凍めん類(調理済み) 原材料名:めん(小麦粉、食塩)(国内製造)、野菜(玉ねぎ(国産)、にん
じん、セロリ)、食用植物油、マイシン(鶏揚げ)、ドライトマト・オイルづけ、オリーブ、香辛料、フライドガーリック、
食塩、昆布茶、魚香(魚介類)/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、(一部に小麦・魚
介類を含む) 内容量:270g 賞味期限:表面左下に記載 保存方法:-18℃以下で保存してください 凍結前
加熱の有無:加熱してありません 加熱調理の必要性:加熱してお召し上がりください 製造者:株式会社ピエトロ
福岡県福岡市中央区天神3丁目4-5 製造所:株式会社ピエトロ古賀工場 福岡県古賀市青柳771-1
○黒い粒はブラックベッパーです。
特定原材料に関し、本品製造ラインでは、卵・乳成分・小麦・
えび・かにを使用した製品を製造しています。

ピエトロ お客様相談室 0120-769-300

ピエトロ Q



楽しい情報
ピエトロアプリ



おいしい情報
ピエトロアプリ



4 965009 012194



洋麺屋 ピエトロ

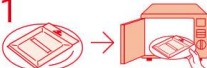
1980年に福岡・天神にオープンしたスバゲティ専門店「洋麺屋ピエトロ」のおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただける冷凍パスタです。



AGNESI

電子レンジ調理専用の商品です

1



外袋から取り出した凍ったままの内袋を封を切らずに平らなお皿の上にのせ、ラップをせずに電子レンジで加熱してください。

ご注意

必ず表示面を上にしてお皿に置いてください。

2



加熱すると蒸気口から蒸気が出はじめます。

3



加熱後、やけどに注意しながら取り出し、封を切ってお皿に出してください。

ご注意

加熱した中身はともにも熱くなっています。お気をつけください。

4



お皿の上でソースとパスタをまぜあわせるとよりおいしく。

※電子レンジの機種により調理時間やワット数が多少異なりますので、加減してください。

冷凍食品 名称: 冷凍めん類(調理済み) 原材料名: めん(小麦粉、食塩) (国内製造)、食肉(牛肉(オーストラリア産)、豚肉)、玉ねぎ(国産)、ブラウンスライス、トマトペースト、あらごとトマト、トマトケチャップ、食用植物油、セロリ、砂糖、ウイン、風味調味料、チキンエキス、昆布茶、食塩、チリパウダー、ナツメグ、ブラックペッパー、ローレル/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、着色料(カカオ)、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

内容量: 270g 賞味期限: 表面左下に記載 保存方法: -18℃以下で保存してください 凍結前加熱の有無: 加熱してありません 加熱調理の必要性: 加熱してお召し上がりください 製造者: 株式会社ピエトロ 福岡県福岡市中央区天神3丁目4-5 製造所: 株式会社ピエトロ古賀工場 福岡県古賀市青柳771-1

栄養成分表示 1袋(270g)当たり

エネルギー	410kcal
たんぱく質	17.6g
脂質	10.5g
炭水化物	61.0g
食塩相当量	2.5g

推定値(サンプル品分析による値)

特定原材料 に関し、本品製造ラインでは、卵・乳成分・小麦・えび・かにを使用した製品を製造しています。





4 965009 011876



洋麺屋 ピエトロ

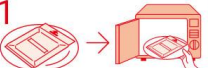
1980年に福岡・天神にオープンしたスバゲティ専門店「洋麺屋ピエトロ」のおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただける冷凍パスタです。



AGNESI

電子レンジ調理専用の商品です

1



外袋から取り出した凍ったままの内袋を封を切らずに平らなお皿の上にのせ、ラップをせずに電子レンジで加熱してください。

ご注意

必ず表示面を上にしてお皿に置いてください。

2



加熱すると蒸気口から蒸気が出はじめます。

3



加熱後、やけどに注意しながら取り出し、封を切ってお皿に出してください。

ご注意

加熱した中身はともにも熱くなっています。お気をつけください。

4



お皿の上でソースとパスタをまぜあわせるとよりおいしく。

※電子レンジの機種により調理時間やワット数が多少異なりますので、加減してください。

冷凍食品 名称: 冷凍めん類(調理済み) 原材料名: めん(小麦粉、食塩) (国内製造)、調理用、あらごとトマト、食肉(牛肉(オーストラリア産)、豚肉)、玉ねぎ、食用植物油、砂糖、しょうゆ、中濃ソース、トマトケチャップ、昆布茶、フライドガーリック、食塩、風味調味料、香辛料、チキンエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 内容量: 290g

賞味期限: 表面左下に記載 保存方法: -18℃以下で保存してください 凍結前加熱の有無: 加熱してありません 加熱調理の必要性: 加熱してお召し上がりください 製造者: 株式会社ピエトロ 福岡県福岡市中央区天神3丁目4-5 製造所: 株式会社ピエトロ古賀工場 福岡県古賀市青柳771-1

栄養成分表示 1袋(290g)当たり

エネルギー	400kcal
たんぱく質	15.1g
脂質	9.0g
炭水化物	65.0g
食塩相当量	2.2g

推定値(サンプル品分析による値)

特定原材料 に関し、本品製造ラインでは、卵・乳成分・小麦・えび・かにを使用した製品を製造しています。





4 965009 002874

RESTAURANT PIETRO

洋麺屋 ピエトロ

1980年に福岡・天神にオープンしたスパゲティ専門店「洋麺屋ピエトロ」のおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただける冷凍パスタです。

イタリアの歴史あるパスタメーカー AGNESI(アグネシー)がイタリア産デュラム小麦セモリナ100%で作るパスタを使用しています。

AGNESI



電子レンジ調理専用の商品です



ご注意
必ず表示面を上
にしてお皿に置
いてください。

500W 約5分45秒
600W 約4分50秒

外袋から取り出した凍ったままの内袋を封を切らずに平らなお皿の上にのせ、ラップをせずに電子レンジで加熱してください。

※電子レンジの機種により調理時間やワット数が多少異なりますので、加減してください。



加熱すると蒸気口から蒸気が出はじめます。



加熱後、やけどに注意しながら取り出し、封を切ってお皿に出してください。

ご注意
加熱した中身は
とても熱くなっ
ています。お気
をつけてください。



お皿の上でソースとパスタをまぜあわせるとよりおいしく。

【冷凍食品】名称:冷凍めん類(調理済み) 原材料名:めん(小麦粉、食塩)(国内製造)、ベーコン、ほうれん草(国産)、乳等を主要原料とする食品、食用植物油、バター、クリーム、昆布茶、ホワイトソース、食塩、チキンエキス、にんにく、こしょう、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、リン酸塩(Na)、乳化剤、くん藍、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(亜硫酸Na)、着色料(クチナシ)、香料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 内容量:290g 賞味期限:表面左下に記載 保存方法:-18℃以下で保存してください 凍結前加熱の有無:加熱してありません 加熱調理の必要性:加熱してお召し上がりください 製造者:株式会社ピエトロ 福岡県福岡市中央区天神3丁目4-5 製造所:株式会社ピエトロ古賀工場 福岡県古賀市青柳771-1

栄養成分表示 1袋(290g)当たり
エネルギー 452kcal
たんばく質 16.0g
脂質 17.1g
炭水化物 58.9g
食塩相当量 3.3g
推定値(サンプル品分析による値)

特定原材料に關し、本品製造ラインでは、卵・乳成分・小麦・えび・かにを使用した製品を製造しています。



ピエトロ お客様相談室 0120-769-300



RESTAURANT PIETRO

洋麺屋 ピエトロ

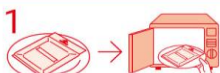
1980年に福岡・天神にオープンしたスパゲティ専門店「洋麺屋ピエトロ」のおいしさをご家庭で手軽にお楽しみいただける冷凍パスタです。

イタリアの歴史あるパスタメーカー AGNESI(アグネシー)がイタリア産デュラム小麦セモリナ100%で作るパスタを使用しています。

AGNESI



電子レンジ調理専用の商品です



ご注意
必ず表示面を上
にしてお皿に置
いてください。

500W 約6分
600W 約5分

外袋から取り出した凍ったままの内袋を封を切らずに平らなお皿の上にのせ、ラップをせずに電子レンジで加熱してください。

※電子レンジの機種により調理時間やワット数が多少異なりますので、加減してください。



加熱すると蒸気口から蒸気が出はじめます。



加熱後、やけどに注意しながら取り出し、封を切ってお皿に出してください。

ご注意
加熱した中身は
とても熱くなっ
ています。お気
をつけてください。



お皿の上でソースとパスタをまぜあわせるとよりおいしく。

【冷凍食品】名称:冷凍めん類(調理済み) 原材料名:めん(小麦粉、食塩)(国内製造)、あらごしトマト、ナチュラルチーズ、トマトペースト、玉ねぎ、食用植物油、風味調味料、砂糖、チキンエキス、食塩、にんにく、昆布茶、バジル、ブラックペッパー、ローレル/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉・豚肉を含む) 内容量:285g 賞味期限:表面左下に記載 保存方法:-18℃以下で保存してください 凍結前加熱の有無:加熱してありません 加熱調理の必要性:加熱してお召し上がりください 製造者:株式会社ピエトロ 福岡県福岡市中央区天神3丁目4-5 製造所:株式会社ピエトロ古賀工場 福岡県古賀市青柳771-1

栄養成分表示 1袋(285g)当たり
エネルギー 459kcal
たんばく質 20.2g
脂質 12.5g
炭水化物 66.1g
食塩相当量 2.9g
推定値(サンプル品分析による値)

特定原材料に關し、本品製造ラインでは、卵・乳成分・小麦・えび・かにを使用した製品を製造しています。



ピエトロ お客様相談室 0120-769-300

