

人気の「ピエトロ CHEF' S ガーリックオイル」シリーズに  
赤唐辛子・青唐辛子の本格的な辛さが後をひく  
「ピエトロ CHEF' S 辛味ガーリックオイル」を追加発売  
～2024年8月28日(水)から全国で発売開始～

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、人気の「ピエトロ CHEF' S ガーリックオイル」シリーズに辛さが特長の「ピエトロ CHEF' S 辛味ガーリックオイル」を追加発売します。

当社では、食のマンネリ化の解消や、手軽に自分の好みに合わせた味つけにしたいといったお客様のニーズにお応えし、「オイルで味つけをすると料理がおいしくなる」という新たな気づきを喚起する、「味つけオイル」の提案を進めています。

「ピエトロ CHEF' S 辛味ガーリックオイル」は、じっくり煮出した赤唐辛子・青唐辛子の辛味と、ガーリックの旨み・香ばしさがマッチし、本格的な辛さが後をひくガーリックオイルです。レストランが発祥のピエトロのシェフ秘伝のレシピを再現してつくられた本格仕上げのこのガーリックオイルは、ご家庭の料理も簡単にレストランの深い味にランクアップできます。

#### ■商品の特長

- ・赤唐辛子・青唐辛子にガーリックの旨みを合わせました
- ・本格的な辛さを求める方にもオススメです
- ・レストランのような味をご家庭で再現できます
- ・洋食はもちろん、中華や韓国風メニューにもマッチします

味つけオイルについて詳しくはこちらから

<https://www.nisshin-oillio.com/ajitsuke/>

ピエトロについて詳しくはこちらから

<https://www.pietro.co.jp/>

#### ■商品基本情報

商品名	ピエトロ CHEF' S 辛味ガーリックオイル
内容量・容器	90g・PET
賞味期限	1年
価格	オープン価格
発売日	2024年8月28日(水)
発売地域	全国



[画像ダウンロード](#)

商品画像は当社ホームページ掲載のニュースリリースからダウンロードできます。

リリースに関するお問合せ先 日清オイリオグループ株式会社 広報部

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号

商品に関するお問合せ先 お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-016-024