

カメリナオイル入り
ドレッシング
Camelina
Dressing

和風
テイスト



国産大豆の丸大豆醤油 & 枕崎産かつお節のだし使用

圧搾しぼりのカメリナオイルを使用

使用しているカメリナオイルはオメガ3、オメガ6、オメガ9の比率のバランスが良く、オメガ3を含むアマニ油・えごま油に比べ、加熱調理も可能なオイルです。

n-3系脂肪酸（オメガ3）の日本人の食事摂取基準 2020年の30歳～49歳男性は約2g、女性は1.6gの摂取が推奨されています。

本品ドレッシング、大さじ1杯で約0.3gの α -リノレン酸、0.8gのオレイン酸が含まれています。

圧搾しぼりのなたね油使用

圧搾しぼりのなたね油を使用しました。

国産大豆の丸大豆醤油使用

遺伝子組換え混入防止管理済の国産大豆を使用した丸大豆醤油を使用しました。

鹿児島県喜界島産粗糖使用

鹿児島県喜界島産さとうきびから作った粗糖を使用しました。

黒酢・りんご酢使用

風味豊かな黒酢と、まろやかな酸味のりんご酢を使用しました。

鹿児島県枕崎産かつお節のだし使用

鹿児島県枕崎産かつお節から作っただしを使用し、風味豊かに仕上げました。

兵庫県淡路島産玉ねぎ使用

甘くて、辛みが少ないのが特長の、兵庫県淡路島産玉ねぎを使用しました。

大人の和風ドレッシング

丸大豆醤油とかつお節のだしで風味豊かに仕上げた和風味に、しょうがと唐辛子でほんのり辛みを効かせ大人な味に仕上げました。

加熱調理にも

カメリナオイルは熱に強いので、野菜サラダのドレッシング、サラダパスタのソースはもちろん、加熱調理にも使用できます。肉や魚にドレッシングで下味をつけて焼いたり、炒め物などにもご利用いただけます。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

https://sokensha.co.jp/pickup/camelina_dressing/

