

3種の酢香る

たっぷり玉ねぎの 万能ドレッシング

ノンオイル

素材への飽くなきこだわり
素材の力を信じる、究極のドレッシング

ノンオイル

酵母エキス不使用

こだわりの原材料

大地が育んだ「兵庫県淡路島産玉ねぎ」の恵み。
サラダを食べるためだけのドレッシングではなく、
あらゆる料理を格上げする「万能」ノンオイルドレッシングを目指しました。
ノンオイルドレッシングの弱点だった「物足りなさ」。
それを3種のブレンド酢、淡路島産玉ねぎの甘み、原材料の旨みだけで解決しました。

香り高さ「3種のブレンド酢」



米酢

芳醇な香りと、全体をまとめる
まろやかな酸味のベース。



かけろまきび酢

奄美群島加計呂麻島の自然の恵み。
ミネラルを含んだ、まろやかな甘み。



米黒酢

熟成された芳醇な香り。
コクと旨み、熟練の深い味わい。

主役は、淡路島産玉ねぎ

驚きの甘みとシャキシャキ感

日本屈指のブランド、兵庫県淡路島産の玉ねぎを贅沢に使用。
豊かな土壌と暖かい気候が育んだ、じっくりと蓄えられた濃厚な甘みと、
シャキシャキとした食感が、ノンオイルとは思えない深い満足感を生み出します。
素材そのものの良さを活かすため、カットの大きさにもこだわりました。



厳選された素材へのこだわり



国産丸大豆醤油

国産大豆と小麦、食塩のみで作られた、
香りの高い本醸造醤油を使用。



国産さとうきび粗糖

精製を抑えた粗糖ならではの、
コクのあるやさしい甘み。



3種の旨み

焼津産かつお節、北海道産昆布、鶏の
旨みを凝縮。酵母エキスは不使用です。

美味しい、ヘルシー

ノンオイルなので、一般的な和風ドレッシングより約30%カロリーカット。(100gあたり)

※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年和風ドレッシング(分離液状)と比較

一般的な和風ドレッシング

179kcal

3種の酢香る
たっぷり玉ねぎの万能ドレッシング

120kcal



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/tamanegidressing/>



サラダだけではもったいない！
食卓を彩る「万能」ドレッシング

レシピはこちらから▶



ノンオイルでさらりとしているため、冷奴やお浸しなどに使うと、酢の爽やかさと出汁のコクで塩分控えめでも満足できます。



サラダに



冷奴に



刺身に



ハンバーグに



蒸し鶏に



水餃子に

さらなるアレンジで広がる献立

ノンオイルだからお好みの調味料と合わせて、アレンジ自由自在。



マヨネーズを加えて
タルタルソースに



オリーブオイルを加えて
カルパッチョに



ごま油を加えて
中華ドレッシングに

「今日は、何にかけて楽しもう？」

忙しい毎日に、安心できる美味しさと選ぶ楽しさを。
あなたの食卓を、この一滴でレストランに変えてみませんか。

