ドレッシング122ml

野菜・ごま等の具材感を増やし、オリジナルのハーブビネガー・ハーブオイルを使って味わい深いドレッシングに仕上げました。サラダはもちろんのこと、肉や魚料理等アイディア次第で様々な用途にお使いいただける万能調味料です。

リニューアルポイント

◎ 野菜等の具材感を増やし、味わい深くなりました。
◎ キャップを王冠からPPキャップに変更しました。
◎ 粘度の高いものは混ざりやすく、粘度の低いものは注ぎやすくなりました。

ノンオイル大根と人参

角切りにした大根・人参・若桃にすだち果汁を加え、甘酸っぱい味わいに仕上げました。蒸した鶏肉のサラダや釜揚げうどんにもお使いいただけます。

〈使用例〉蒸した鶏肉のサラダ

ノンオイルゆずしょうゆ

ゆずの果汁と果皮、角切りの大根を使って、さわやかでさっぱりとした味わいに仕上げました。海藻サラダや湯豆腐にもお使いいただけます。

〈使用例〉海鮮サラダ

イタリアンハーブ

ハーブの香りと角切り野菜の食感がサラダを引き立てます。トマトとチーズのスライスや鶏肉のソテーにお使いいただけます。

〈使用例〉トマトとチーズのカプレーゼ

オニオンハーブ

角切り玉ねぎの食感と醤油やハーブの奥深い味わいが楽しめます。きのこのサラダやローストビーフにもお使いいただけます。

〈使用例〉きのこのサラダ

ノンオイルレモン

レモンの果汁と果皮にハーブを加え、さっぱりとした味わいに仕上げました。マリネや野菜のピクルスにもお使いいただけます。

〈使用例〉魚介類のマリネ

焙煎ごま

香ばしい練りごま、すりごま、切りごまを使って、風味豊かに仕上げました。ゆでた豚肉のサラダや冷奴にかけてもお使いいただけます。

〈使用例〉ゆでた豚肉のサラダ

和風しょうゆ

玉ねぎやしいたけ、もも果汁を使って深い味わいに仕上げました。海藻サラダや青菜のおひたし、ハンバーグにもお使いいただけます。

〈使用例〉海藻サラダ

フレンチガーリック

ガーリックと黒こしょうの香味、さわやかな酸味が楽しめます。生ハムを使ったサラダやポテトサラダの味付けにもお使いいただけます。

〈使用例〉生ハムと野菜のサラダ

さくらんぼ

さくらんぼとワインビネガーを使い、フルーティーでさわやかな味わいが楽しめます。魚介類のカルパッチョや春雨のサラダによく合います。

〈使用例〉魚介類のカルパッチョ

ガーリックチーズ

クリーム・パルメザン・カマンベール３種のチーズを使い、ガーリックを効かせて風味豊かに仕上げました。シーザーサラダや魚のフライにもお使いいただけます。

〈使用例〉シーザーサラダ

株式会社 たかはた農ファーム
〒992-0324
山形県東置賜郡高畠町大字入生田100
TEL 0238-57-4401 FAX 0238-57-4402
https://www.takahata-farm.co.jp/