

ふくしまの玉ねぎと糀

ドレッシングだけでは

もったいない

おいしさも用途も多彩な

贅沢調味料ができました



甘糀  
塩糀



series2

## 甘糲ドレッシング



合同会社高砂屋商店

会津の老舗醬油屋・高砂屋商店様の糲を使用。特別栽培で糖度の高い玉ねぎ「ふるどの玉ちゃん」の特徴を活かし、添加物不使用にこだわって開発しました。玉ねぎはたっぷり（配合比22.7%）。素材をたのしみ、野菜で野菜を食べるドレッシングです。甘酒を使い、やさしい酸味にまとめたところも美味しさのヒミツ！

●オススメ…シャキシャキ食感の

野菜（根菜等）、サラダ

化学調味料・人工甘味料・香料・酸味料・着色料・保存料・乳化剤・増粘剤など

食品添加物不使用。野菜のためのドレッシング

ふくしまの美味しい食材を

届けるべく

日々研究を重ねております

ホテル華の湯 総料理長  
丸山賢治



毎年完売の大人気商品！ドレッシングだけでは勿体無い！

時短で簡単プロの味！あると便利な万能調味料



series1

## 塩糲ドレッシング

創業文久元年



内池醸造株式会社

福島市の老舗醬油屋・内池醸造株式会社様と開発。実は私たちの調理場でも活躍しています。

肉料理の下味や焼肉のタレ、唐揚げにかけたり、チャーハンや野菜炒め、卵料理の味付け、野菜スティック、肉を使ったサラダ等、何にでもお使いいただけます。

●オススメ…お肉料理、揚げ物、下味つけに

「本品…ポン酢Ⅱ1…1」

しゃぶしゃぶ・焼肉・餃子・カツオのたたき・冷奴に！