

自社農園産こだわりねぎがたっぷりの 手づくりねぎドレッシングたち



スぺランツァ

ねぎドレッシング

ねぎドレッシングの美味しさを、もっとたくさんの人に味わってほしい。そんな思いから生まれたのが、このスぺランツァ。ねぎ本来の味と香りを損なわない作り方は他の商品とまったく同じですが、レシピと味付けをほんの少し簡略化し、お求めやすい価格にしました。「保存料・着色料」無使用。

○賞味期限3ヶ月

あさくら農園より

ぴりっとスパイシー ねぎドレッシング

辛めがお好きな方に、つぶつぶの黒コショウが多めに入ったスパイシーなねぎドレッシングは、肉料理はもちろん、魚のカルパッチョなど、ピリッとパンチの効いた味で料理の美味しさを引き立てます。「保存料・化学調味料・着色料」無使用。

○賞味期限3ヶ月

あさくら農園 × 山本海苔店

海苔たっぷりの ねぎドレッシング

海苔の専門店として160年以上の歴史を持つ株式会社山本海苔店との共同開発。1本の中に同社が厳選した有明海産の上質な全形のり1枚が入っています。九州の海と大地の恵みが一体となったドレッシング。「保存料・化学調味料・着色料」無使用。

○賞味期限6ヶ月

あさくら農園より

ねぎドレッシング

きれいな水と生きた土からの栄養素をたっぷりと吸った新鮮な青ねぎ。その味と香りを最大限に活かす独自のレシピを創意工夫。江戸時代の製法で作られた古式醤油と米麴でうま味を出すなど、すべてにこだわったドレッシングです。「保存料・化学調味料・着色料」無使用。

○賞味期限3ヶ月

あさくら農園より

ねぎソース

オイルの量をグッと減らして、ねぎチップが見え隠れするねぎがぎっしりつまったねぎソース。ポン酢やだし汁でのばしたり、アレンジする楽しさが増えます。「保存料・化学調味料・着色料」無使用。

○賞味期限3ヶ月

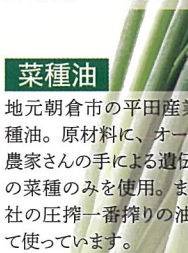
醤油と米麴

天然素材にこだわった『あさくら農園より』で、うま味成分として使っているのが、奥出雲で江戸期から続く有限会社井上醤油店の醤油と米麴。ドレッシングの種類によって、地元の朝倉調味料株式会社のもろみ醤油を使っています。



にんにく

ドレッシングの隠し味として、味に深みを出してくれるにんにく。こちらは、すべて国内産を使用しています。



菜種油

地元朝倉市の平田産業有限会社の菜種油。原材料に、オーストラリアの契約農家さんの手による遺伝子組み換えなしの菜種のみを使用。また農園では、同社の圧搾一番搾りの油かすを肥料として使っています。



青ねぎ

ドレッシングの主役となるのが、青ねぎ。2007年に「グローバルGAP」取得の実績に基づいた安全安心の自社農園産青ねぎが、これでもかというくらいたっぷり入っています。ドレッシングに最良のものを目利きして使います。



塩

九電産業株式会社『天草の塩』を使用。熊本の大草灘の海水 100%で作られた天然塩。同じ九州同士で、とても相性が良いです。



海苔

『海苔たっぷりのねぎドレッシング』に使用している海苔は、海苔専門店として160年以上の歴史を持つ株式会社山本海苔店(本社:東京日本橋)の有明海産。

玉ねぎ

ドレッシングに欠かせないもうひとつの野菜が、玉ねぎ。北海道産と佐賀県産から、可能な限り旬なものを使用。北から南まで、季節の移り変わりとともに新鮮な玉ねぎを追いかけしていきます。



主役のねぎはもちろん、
脇役にもこだわっています。