

ドレモ 知ったク情報

分離しにくい 上手な混ぜ方

上下に振るのではなく、底を左右に振りましょう。

キャップをしつかり閉めます。 底部分を左右に移動させるために一度逆さまにします。



手首を中心にして左右に振りましょう。



※強く振ると中身が飛び出る恐れがありますので、ご注意ください。

開封後、常温保存 しちゃダメ?

ドレッシングは酢や塩、場合によってはアルコールで微生物の発生を抑制しているため基本的には腐敗は起こりにくく、油の酸化により風味の変化が起こります。開封後は使用の度に酸素を供給している状況になりますが、冷蔵保管で風味の変化をある程度抑えられます。

液だれしにくい 注ぎ口の秘密は?

コープのドレッシングはドバツと油が先に出るのを防ぐ「とんがりノズル」のものがああります。さらに液だれしにくい「そり返し」加工を施しています。



No. 3

スパイスたっぷり まろやかでクリーミーな 生ドレッシング

フォロのドレッシング

私が選ぶ理由
酸味、塩味、コクがバランス良く、少しの量でサラダがたくさん食べられ、食べた後の満足度が違います。サラダがメインになるドレッシングです。(金沢市30代)

■ やまなし ■ 87kcal ■ 0.5g
(次回6月3回) (330ml) 398円(税抜)

No. 4

ざく切り玉ねぎがたっぷりの 黒酢入りで旨味の味わい

たまねぎドレッシング
(国産たまねぎ使用)

私が選ぶ理由
さっぱりとした味でおいしいです。玉ねぎがたっぷり入っているところが気に入っています。肉入りサラダにかけて食べると最高です。(白山市60代)

■ フンドーキン醤油 ■ 28kcal ■ 0.7g
(次回7月2回) (300ml) 298円(税抜)

No. 5

玉ねぎ・しょうゆをベースに 白ごま・にんにくを加えた和風味

はまゆうドレッシング

私が選ぶ理由
原材料がシンプルで味も抜群にいいところ気に入っています。野菜が苦手な娘もこれかけるとサラダをもりもり食べてくれます。わが家ではなくてはならない常備品です。(金沢市40代)

■ 双葉商事 ■ 42kcal ■ 0.5g
じわもーる(次回7月1回) (380ml) 478円(税抜)

No. 6

ごまの香ばしさと 昆布とかつお節の 旨味でまろやか

キュービー ごまドレッシング
(かつおだし味)

私が選ぶ理由
ノンオイルなので使いやすいです。サラダや豚しゃぶなどに使っています。(金沢市60代)

■ キュービー ■ 59kcal ■ 0.6g
(次回6月3回) (500ml) 398円(税抜)

No. 7

ローストアーモンドと マカダミアナッツを ぜいよく使用

粗挽きナッツドレッシング

私が選ぶ理由
一番のお気に入りポイントは香ばしくてカリカリとした粗挽きナッツの食感です。体にも良いナッツがふんだんに入って最高です。(金沢市50代)

■ フンドーキン醤油 ■ 73kcal ■ 0.5g
(次回7月1回) (300ml) 328円(税抜)

No. 8

プロセスチーズ、 パルメザンを使い、 濃厚なコクと香り

濃厚シーザーサラダドレッシング

私が選ぶ理由
チーズの濃厚さが野菜の旨味を引き出して、一度食べたらまた食べたくなる味です。(小松市40代)

■ フンドーキン醤油 ■ 71kcal ■ 0.5g
(次回7月2回) (300ml) 248円(税抜)

No. 9

酸味控えめ甘口の クリーミータイプ

フレンチドレッシング

私が選ぶ理由
とにかくおいしい! ポテトサラダやマカロニサラダにプラスすると、ワンランクUPの味になります。(小松市50代)

■ フンドーキン醤油 ■ 66kcal ■ 0.5g
(次回6月3回) (420ml) 298円(税抜)

No. 10

深煎り胡麻の おいしさそのままに カロリーを50%カット

深煎り胡麻ドレッシング カロリーハーフ

私が選ぶ理由
カロリーハーフと思えないくらいごまの味がしっかり感じられます。たっぷりかけたのでカロリーが低いのはうれしいです。(金沢市40代)

■ フンドーキン醤油 ■ 32kcal ■ 0.6g
(次回6月3回) (500ml) 398円(税抜)

※実際の商品は色合いが誌面と多少異なる場合があります。順位は2018~2019年の利用点数に基づいています。

おいしく活用! ドレッシング新発見

なほほど!

おいしいドレッシングは、野菜をたくさん食べられるだけでなく、実は調味料としても優秀! コープの宅配で1年間に企画されるドレッシングはおよそ50種類。人気のドレッシングを使っている組合員の「これおいしいよ!」の声を参考にいつもと違ったドレッシングにチャレンジしてみませんか?

人気のドレッシング BEST 10

1位と2位は、やはりコレだわ

No. 1

深煎り胡麻ドレッシング

プチプチの粒ごま、風味豊かなすりごま、なめらかさを出す練りごまの3種のごまをぜいたくに使用。一番搾りのごま油を加え、濃厚でコクのある仕上がりに。

私が選ぶ理由
主人と2人で毎朝、温野菜にかけて食べています。いろんなごまドレッシングを食べましたが、これが一番です。(加賀市70代)

■ フンドーキン醤油 ■ 79kcal ■ 0.3g
(次回7月2回) (500ml) 298円(税抜)

No. 2

野菜たっぷり和風ドレッシング

味の決め手は、たっぷり入った4種類の国産野菜(玉ねぎ、にんにく、しょうが、干ししいたけ)。もろみを搾っただけの香りも豊かな生しょうゆをベースにするのはしょうゆメーカーならではの。

私が選ぶ理由
サラダ嫌いの孫が喜んで食べるようになりました。野菜類と酸味のバランスが良く新玉ねぎのスライスにかけると絶品です。ホイール焼き、餃子、焼売などにもよく使っています。(金沢市70代)

■ フンドーキン醤油 ■ 40kcal ■ 0.7g
(次回6月3回) (500ml) 298円(税抜)

意外な使い道

白和えの和え衣に
水切りした豆腐に深煎り胡麻ドレッシングとみそを混ぜるだけ。お好みで砂糖を少量加えても。

意外な使い道

こくうま焼きおにぎりに
おにぎりの表面に深煎り胡麻ドレッシングを塗って焼くと、ごま風味の焼きおにぎりに。

意外な使い道

玉子焼きの味付けに
(卵2個に大きじ1程度) ドレッシングに含まれる酢と油の働きでふわふわの玉子焼きに!

意外な使い道

ポテトサラダの下味に
じゃがいもが温かいうちに混ぜると味がよくなじみます。

意外な使い道 大豆とひじきの炊き込みごはん

《材料(4人分)》
 ● 大豆ドライパック 1缶
 ● ひじきドライパック 1缶
 ● 野菜たっぷり和風ドレッシング 100ml
 にんじん 30g
 鶏もも肉 150g
 米 2合

《作り方》
 ① にんじんは千切り、鶏肉はひと口大に切る。
 ② 炊飯器に洗った米、野菜たっぷり和風ドレッシングを入れ、白米2合のラインまで加水し、①のにんじん、鶏肉を入れ炊飯する。
 ③ 炊飯後に大豆、ひじきを入れ、混ぜ合わせたら完成。
 ※作る量は炊飯器に余裕を持った量で作ります。

情報・画像提供: フンドーキン醤油

