

商品名： 野菜が光る有機ドレッシング たまねぎ・醤油・柚子

定価： ¥925 (税別) ¥999 (税込)



○原材料 有機たまねぎ (国産)、有機サチャインチ種子油 (ペルー産)、有機米酢 (国産)、有機しょうゆ《小麦・大豆を含む》 (国産)、有機砂糖 (ブラジル産)、有機ゆず果汁 (国産)、食塩 (国産)

○添加物：不使用 ○酵母エキス：不使用

○栄養成分表示 (100g 当たり)：熱量 339kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 32.5g (n-3 系脂肪酸 15.6g)、炭水化物 11.4g、食塩相当量 2.36g、 $\gamma$ -トコフェロール 45.8mg

○製造工程：原料受入 (有機たまねぎ) →皮むき・洗浄→カット・粉碎→煮込み (沸騰 20 分) →混合・加熱：(有機砂糖、有機ゆず果汁、有機しょうゆ、有機酢) →92℃達温→冷却→75℃以上で液充填→有機インカインチオイル充填→打栓 (生菌数検査) →格付け→ラベル貼付→出荷

### 【商品の特長】

- ▶ すべての原材料 (食塩を除く) がオーガニックです。乳化剤、増粘剤、化学調味料や酵母エキスは一切使用していません。
- ▶ 油は有機インカインチオイルを使用しています。「インカインチ」とは神秘的な星型をした、熱帯雨林の厳しい環境で育つアマゾン原産のナッツで、低温圧搾のインカインチオイルは、オメガ3脂肪酸が多く、油の酸化を防ぐトコフェロール (ビタミンE) が多く含まれているため、「酸化に強いオメガ3オイル」として知られています。有機インカインチオイルが20%配合されているため、ドレッシング1食 (大さじ1杯/約15g) あたり、オメガ3 ( $\alpha$ -リノレン酸) を約1.5g摂取できます。
- ▶ ベースに有機インカインチオイルを使用することで、有機たまねぎの甘みと素材感、有機醤油のうま味と香り、爽やかな有機柚子が調和した味わいを楽しめます。後味に油っぽさが残らない、あっさりタイプのドレッシングです。

### 【商品の使い方】

○生野菜や温野菜サラダのドレッシングとして。○豆腐サラダや冷奴にかけて。○マリネの漬け汁やカルパッチョの調理だれとして。○刺身やたたきに・○蒸し野菜や焼き野菜にかけて。○うどんやそうめんにかからめて。○パスタソース (冷製・温製) にも。○増粘剤や乳化剤を使用していないので、よく振ってご使用下さい。

内容量 (NET)	200ml	容器込み重量	450g
容器 W*D*H	56mm × 56mm × 195mm	JAN CODE	4562393000839
ケース / W*D*H	310mm × 260mm × 215mm	ケース入数/ケースが 収重量	20 本 / 9.5kg
賞味期限	製造日から 12 カ月	アレルギー表示	必要なし
アレルギー原料使用の有無	小麦、大豆	容器材質	本体：遮光瓶 (Vu200 茶)、キャップ：ポリエチレン
製造者	大徳醤油株式会社		
販売者	株式会社アルコイリスカンパニー		
保存方法	直射日光を避け涼しいところで保存。開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお使い下さい。		

2021年9月22日