

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ CO・OP 野菜たっぷり和風ドレッシングの巻 ~



CO・OP 野菜たっぷり和風ドレッシングは、サラダ以外にも、お肉や冷奴など幅広〜く活躍してくれるのよね〜

『ドレッシング^{イコール} = サラダ』だけじゃもったいない!!

品質保証部の職員たちからは、CO・OP 野菜たっぷり和風ドレッシングの使い方について色々なアイデアが出てきました。
今回は、そんな幅広〜く活躍してくれるCO・OP 野菜たっぷり和風ドレッシングをみんなで試食し、調べてみました。
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証部内での感想です。



CO・OP 野菜たっぷり和風ドレッシング

【メーカー：フンドーキン醤油】

国産の生たまねぎをたっぷり使い、生にんにく、生しょうゆ、と“生”にこだわったドレッシング。
生ならではの風味の良さが自慢です!!
品質安定剤や化学調味料など使用していません。

〔原材料〕

食用植物油脂（なたね油（遺伝子組換え不分別）、大豆油（遺伝子組換え不分別））、たまねぎ、しょうゆ（大豆（遺伝子組換えでない）・小麦を含む）、砂糖、醸造酢、チキンエキス、赤ピーマン、食塩、にんにく、しいたけ、しょうが



品質保証部職員の

「野菜たっぷり和風ドレッシング」活用法!

- ★ 冷奴
- ★ 冷しゃぶ
- ★ カルパッチョ
- ★ ステーキソース
- ★ ハンバーグのソースのかくし味
- ★ 鶏肉ソテーの漬けだれ
- ★ 餃子のたれ
- ★ 白身魚のフライ
- ★ パスタにからめる

お肉がさっぱり♪

しばらく買ってなかったけど、久しぶりに食べるとやっぱりおいしい〜♪
サラダじゃだけでなく、いろいろ使えるんだったら、また買おっかなあ?!

- * たまねぎの辛みが効いていて、生の風味が感じられるね。
- * たっぷりかけると酸味がきつく感じるなあ。。
- * にんにくが入ってるから、お肉料理にも合うのよね♪



お皿の中で、ゆでたパスタと具を「野菜たっぷり和風ドレッシング」であえるだけ!!

ドレッシング DE 簡単パスタ



〔ゆでた〕パスタ + ツナ + 〔レンジで加熱した〕オニオンスライス + 野菜たっぷり和風ドレッシング + 焼きのり〔細切り〕
(→ 粗熱がとれたら軽くしぼる)

一度作ってみたら、娘が「毎日でも食べた〜い!」とハマりました♥
これから我が家の定番メニューになりそうです♪



味がめっちゃ好きでよく買ってるんですけど、使い始めの時、何回振ってもオイルばかり出てくる。あれ何とかならへん?!
ちょっと減ってきたら、振るとええ具合に混ざって出てくるんやけど。。



(コープきんき回答 抜粋)

いつも生協商品をご利用いただきありがとうございます。

(中略)

この商品は**増粘剤を使用しないで製造しているため、増粘剤を使用しているドレッシングと比較すると若干混ざりづらい面がございます。**そういった特性もご指摘の背景にあるかもしれません。

その他の可能性としましては、ご利用になられた際に油の部分が先に出るなどして食感が異なって感じられた、ということもあるかと思われます。

混合していただく際に、若干「こつ」のようなものがございますので、一度お試しください。思います。

容器を一度逆さまにして上下を入れ替えていただき、手首を中心に左右に振って混合していただければ、45秒程度は均一な状態が保てます。(混ぜる際に、一度逆さまにしないと混ぜにくい傾向がございます。)

また、こうした混ぜにくさを補うためにCO野菜たっぷり和風ドレッシングの容器では、目視的に充分混ざっていない状態でも、トンガリキャップ(先端の小さなキャップ)の機能によって油ばかりが出てくるような状態にはならないように設計されております。

お出しになられる際は、ボトルを斜めにして出すのではなく、一度逆さまにして、軽く容器を押さえて出していただくと、分離状態でも油が先に出ないという特徴があります。(注ぎ口が小さいので、逆さまにしても一度に中味が出てしまうことはありません)

へ～
なるほど!



品質保証部職員がよく作る定番メニューをご紹介します!

野菜たっぷり和風ドレッシングを使って

鶏肉のソテー



- 材料(2人分) -

- 鶏肉・・・1枚
- ピーマン・・・2個
- たまねぎ・・・1/2個
- サラダ油・・・適量

調味液

- ◆野菜たっぷり和風ドレッシング 大2
- ◆しょうゆ 大2
- ◆みりん 大2

【作り方】

- ①ピーマンは細切り、たまねぎは1.5cm幅の半月切りにする。
- ②鶏肉を一口大に切り、ボールに入れ、調味液を加えて半日程冷蔵庫で寝かせ、味を染み込ませる。
- ③フライパンにサラダ油を引き、②の鶏肉を並べフタをして蒸し焼きにする。
- ④鶏肉に火が通ったら、ピーマン・たまねぎを加えて炒め、仕上げに②の残りの調味液を加え、一煮立ちしたら出来上がり。