

札幌支社が担当します ☎011-261-2161

マツコ&有吉も絶賛 豊平区生まれの人気ドレッシング

おいしい秘密は 道産のタマネギ



山わさび風味(左)とタマネギの両ドレッシング

こだわりの特許製法

新型コロナウイルスの感染拡大が続き、政府の緊急事態宣言が今月末まで延長されました。外出自粛要請が出ている中、食事は大きなリフレッシュにもなりますよね。私もそうです。そこで登場するのが、おいしいドレッシング。マツコ・デラックスさん、有吉弘行さんも絶賛しました。札幌市豊平区生まれの商品なんです。

覚えている人もいるかと思 従来のドレッシングより高級 います。2月に放送された「マ 価格ですが、道内でも品薄の ツコ&有吉かりそめ天国」H 状況が続いています。

TB、金曜午後8時)で、 早速、担当の藤岡弘明さん 絶対に買うべきドレッシング にお話を伺いました。

ランキングで、全国約500 「反響が大きくて驚きまし た。品切れでご迷惑をお掛け 種類の中から見事第1位に輝 しました。全国に生産量日

そのドレッシングは、「北 本一の北海道産タマネギの良 海道タマネギドレッシング」 さが伝わったと思います。淡 といいです。開発したのは北 路島産タマネギだけがブラン ド品ではないことを知っても 海道バイオインタストリー」。

1本723円(税込み)と、 らえたと思います」

人気のタマネギドレッシング



<プレゼント>

「北海道タマネギドレッシングオリジナル」と「山わさび」を2本セットにして、5人にプレゼントします。はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、職業を記入し、〒060-0002 札幌市中央区北2条西2丁目34 フォージャス札幌ビル2階「十勝毎日新聞社札幌支社ドレッシングプレゼント」係へ。15日締め切り(当日消印有効)。当選は発表をもって代える。



ローストビーフとの相性も抜群

おいしいの秘訣(ひけつ) は、道産農産品の機能性を研究していた会社なので、全ての商品に自社特許製法のBRC製法で加工した「タマネギ原料」を使っていること。BRC製法とは、タマネギにある酵素とアミノ酸の反応をコントロールすることで、健康成分や本来のおいしさを倍増させる製法です。

昔からタマネギは体に良いと言われてきましたが、なぜ体に良いかということを科学的に証明したことで特許を取得している会社ですからね。この特許タマネギがおいしさの秘密なんですよ」

試作品ができれば評価会を開催します。生産者や野菜ソムリエ、フードマイスター、行政関係者など「商売に関わ

らない北海道民」にお願いします。利害関係のない方々のアドバイスは貴重で、どこまでも道産にこだわってきたのもおいしいの秘密だとか。 現在の商品ラインアップは、全て産地や品種にこだわった道産のもの。基本のタマネギドレッシングをベースに、羽根産甘エビや東神楽のアスパラ、ニンジンやトウモロコシ、青シソなど5種類のフレーバーがあります。でも一番人気はやっぱり、シンプルなプレーンタイプの「北海道タマネギドレッシングオリジナル」。

実はジュニア野菜ソムリエで北海道フードマイスターである若林も、このドレッシングの愛用者です。うま味とコクが全く違います。生野菜が苦手な方にも試してほしいですし、お肉や魚、麺にもよく合います。

同社も新型コロナウイルスの影響を大きく受けています。展示会などが中止になり、新商品をPRする場がありません。しかし、藤岡さんは「この試験の時期は、じっくり商品開発や原料加工の研究ができる時間と捉えて、新力テグリー商品の商品化を試みています」と前向きです。



若林聖子の 遊樂丸

わかばやし・せいこ 札幌を中心にフリーでキヤスター、ライターなど幅広く活躍。札幌シティガイド、北海道フードマイスター、ジュニア野菜ソムリエ資格も有し札幌観光大使としても活躍。