

ORDER
お取り寄せ

食欲ダウンの時に大活躍！ 地元食材ものからあの定番まで――

全国ご当地の愛され味

この Dressing がすごい！

暑くて暑くて、食欲減退気味でも、栄養は取らなきゃ……などきの強い味方が、日本各地の美食材を生かしたドレッシング。おすすめのサラダから料理への活用術までご紹介。ページ時だよ！ だいたい全員集合～♪



福岡
糸島野菜を食べる
生ドレッシング ビオーネ
255g ¥1,620
ぶどうと相性のいいグレープシードオイルを使い、甘味の中に爽やかな酸味がひそみ、後味はすっきり。鮮やかな濃い紫色が華やかで、フルーツサラダやカルパッチョと相性抜群。

阿系島正キ
☎092-335-3237
自社ネットストアにて購入可



兵庫 オニオンドレッシング
200ml ¥880

うま味たっぷりなドレッシングは、淡路島産の玉ねぎを丸ごとローストしてからピューレに。オリーブオイルとリンゴ酢を加え、まろやかな風味でやさしい酸味が食欲を刺激する。

徳ホテルアナガ
☎0799-39-1111
ショッピングアプリ
BASEにて購入可



石川
醤油名匠motoji作 ドレッシング生
350ml ¥900

醤油使いの匠に贈られる証。醤油名匠、受賞歴のあるシェフが、素材や手作りにこだわった渾身のドレッシング。なめらかな口あたりで、大根サラダなどにかけてと味わいが引き立つ。

艶レストランせりな
☎076-237-7770
一部、取扱店にてネット購入可



地産食材の個性はしけるもや味
高級ぶどうが美登にもや味

ピント結出の玉ねぎ味！シーフードサラダにも絶品。

香り高く深いコクの県産生醤油。
大野醤油が生きる和風の極み

撮影 / 中林 香 料理・スタイリング / 佐々木のぞ美 取材 / 半田典子 協力 / UTUWA
※特に記載がないかぎりお取り寄せは送料別です。店舗によって価格が異なる場合があります。

●どれで食べてみたい? 新鮮地産素材のドレッシング百菜繚乱



太陽の恵み!日向夏の
果皮、果汁まで丸ごと使用



宮崎
日向夏ドレッシング
180ml ¥450
日向夏のほのかな甘味と果皮のシャキシャキ食感が特徴。チキン&アボカドサラダにはまるやかな酸味が絶妙で、おいさがよりアップ。

問ミツイン ☎0982-54-2627
自社ネットストア、Amazon、楽天などで購入可

食の聖地産!味の精華!限定
高級の塩麹風味ゆうこうが香る



長崎
長崎柑橘ゆうこうドレッシング
200ml ¥700
柑橘の爽やかな香り、希少種の自然な甘味、県産の干し玉ねぎが醸し出すバランスのとれた味わい。焼き野菜の香ばしさとうま味が際立つ。

問割栗としボン ☎095-825-4452
自社ネットストア、Yahoo!ショッピングにて購入可



高し、濃さも吹き飛ばすヒリ辛
すがすがしいオトナ風味



徳島
徳島すだちピネグレット
辛口・青唐辛子入り
150ml ¥864
すだちは果汁、果肉、皮まで丸ごと使用。ツナや肉のサラダには、柑橘の香りと青唐辛子の爽やかな辛味がさえ、魅惑のおいしさに。

問ティーズテーブル (ロジックシステム)
☎088-683-0177
自社ネットストアより購入可



栄養価の高い国産赤おさが
たっぷり量かな確の香り



石川
あおさたっぷり糯ドレッシング
145ml ¥712
自家製の甘酒や味噌をベースに塩こうじや純米酢を合わせ、コクがありながらさっぱり。海鮮と好相性で、すりおろし山芋と合わせて薬膳にも。

問谷川醸造 ☎0768-22-0501
自社ネットストアにて購入可



のドレッシング百菜繚乱



新潟
八百屋半善兵衛
枝豆ドレッシング
200ml ¥800
素材の味わいを生かすため非加熱製法で合成保存料などは無添加。すりごまを加えてコク深く、冷しゃぶサラダやパスタソースにも。

問野島食品
☎0256-33-0163
自社ネットストアにて購入可



生産量日本一の恋娘れんごんの
すりおろしがたっぷり



茨城
れんごんドレッシング
和風ごま(ノンオイル) 300ml ¥600
醤油にレモン果汁などを合わせたほどよい酸味。ごまの香ばしさも加わり、千切りキャベツがいくらでも食べられる。ノンオイルでヘルシー。

問蓮根工房 れんごん庵
☎090-1769-6610
自社ネットストアにて購入可



埼玉
ねぎドレッシング
190ml ¥690
自社農園の深谷ねぎをたっぷり使用し、その食感を生かすために一切加熱しない生のドレッシング。醤油をちよい足すれば和風にも変身。



シャキッとした食感とねぎの
甘さは肉サラダにも好相性

問和ナチュラルテイスト ☎048-577-3562
自社ネットストアにて購入可

生きた乳酸菌が存在している
腸すしの発酵菌が体に元気を



滋賀
鮎館 健康ドレッシング
200ml ¥432
鮎すしの発酵飯を主役に、昆布だし効いた少し甘口で酸味のある味わい。海藻サラダに合い、食欲のない真夏には最高のパワーフードに!

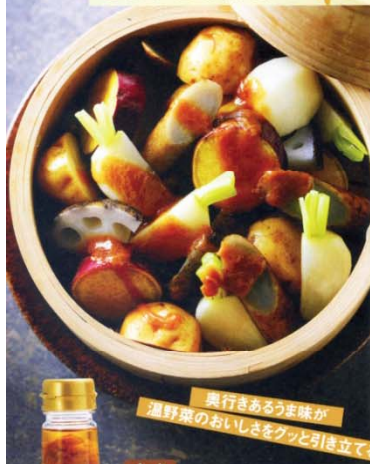
問本エゴロ鮎専門 飯魚(いお)
☎0748-46-6554
自社ネットストアにて購入可



長野
胡麻くるみわさびドレッシング
200ml ¥540
ごま、えごま、くるみが香ばしくクリーミーな中に、安曇野産本わさびの辛味がちょいピリッ。プロコリーラサラダも美味倍增。

問まるたか ☎0263-73-5200
楽天・信州の特産品まるたかにて購入可

◎安心安定の和風味、間違いない逸品



「温泉産の野菜の旨味を
あつたてて、お肉の旨味を
引き立てる」

瀬戸内産いりこしの濃厚な
うま味あふれる豊かな和風



香川

讃岐うどんだしのきいた
ドレッシング 200ml ¥700

幻の唐辛子「香川本鷹」を適度に効かせ、まろやかに仕上げ。幅広い年代に好評で、うどん県民も大好きなサラダうどんやパスタに。

瀬田田の松原サービスエリア
☎0879-42-1777
ECサイトあなぶきホテルズ特撰ギフトにて購入可

宮城

気仙沼完熟杜鰹の
ドレッシング
150ml ¥756

「気仙沼完熟杜鰹のオスターソース」を贅沢に使用した、醤油ベースのドレッシング。ホタテのサラダや魚介のマリネなどに最適。

御石産商店
☎0120-108-537
自社ネットストアにて購入可



京都

ゆず白味噌
ドレッシング
400ml ¥918

爽やかなゆず果汁とほんのり甘い白味噌を合わせ、豆腐などさっぱりした食材に深みを与えてくれる。クリーミーな質感で酢味噌感覚でも使える。

山芋のサラダにかければ
真夏のスタミナチャージに最適



熊本

ドレッシング海苔&のり
(オリーブオイル入り)
250ml ¥540

こだわりの国産一番摘み焼きのりと自社製のりエキスを配合。酸味のマイルドな口当たりで、見た目のインパクトもある黒いドレッシング。

御第一製糖
☎0968-62-1161
自社ネットストアにて購入可

甘味をゆずの香りが遠いにかけて
かけるだけで京風の一品に



御志野
☎075-744-2141
自社ネットストアにて購入可

青森

津軽ほたて味噌ドレッシング
200ml ¥475

「温泉醸造津軽味噌」をベースに、陸奥湾産ホタテの貝柱を加えて、りんご酢と米油をブレンドすることで、ホタテと味噌のうま味がまろやかに。

御津味噌醤油
☎0172-49-1111
自社ネットストアにて購入可

清白はサラダキムチや肉巻物の
調味料にも使える万能選手



長崎

長崎素材ドレッシング
長崎県産焼きあご使用和風だししょうゆ
200ml ¥572

長崎県産の焼きあごのだしは上品で香ばしい。同じく県産の玉ねぎ、しょうが、対馬産原木しいたけのうま味が詰まった豊かな味わい。

御チョコー醤油
☎0120-040-500
自社ネットストアにて購入可



◎大ヒット続出! みんな大好き玉ねぎドレッシングに注目



熊本

塩たまちゃんドレッシング
200ml ¥627

自社栽培の玉ねぎ「塩たまちゃん」は高糖度でえぐみがないのが特徴。自然な甘みと酢がアクセントになり、シンプルなりーフサラダでおいしさ実感。



御子出農園
☎096-288-1136
自社ネットストアより購入可

アスパラのシンプルサラダに
かければ深いコクが際立つ



北海道

北海道タマネギドレッシング オリジナル
200ml ¥723

辛味の強い道産「もみ系たまねぎ」を1本に50g使用。この辛味を特許BRC製法で加工し、うま味成分へと変化させコクを醸す。

御サッポロはまや
☎0120-135-545
Amazon、楽天などより購入可



自ら育てた玉ねぎで農家の味が
1本1本丁寧に手作り



佐賀

大人の玉葱ドレッシング
150ml ¥790

有機肥料を使用した土壌で育った甘くてやわらかい玉ねぎを生そのまますりおろし、しょうがとんにくにて風味づけ。ひじきのサラダで食欲アップ!

御玉ねぎ農家 陣内ちひろ
☎080-1770-8750
Amazon、Yahoo!ショッピング、楽天にて購入可

ローストビーフサラダや
冷しゃぶのたれにも!



兵庫

淡路島玉ねぎドレッシング
ノンオイル 280ml ¥702

「甘さ」と「やわらかさ」が特徴の淡路島産玉ねぎをたっぷり使用。素材の持つ甘味が野菜と溶け合う、ヘルシーでさっぱりとした味わいのノンオイルタイプ。

御鳴門千島本舗☎0799-45-0019
Yahoo!ショッピング、楽天にて購入可

大阪

玉ねぎドレッシングプレミアム
490ml ¥1,411



農薬、化学肥料などを一切
使用しない自社農園玉ねぎ

高糖度の玉ねぎが原材料の約40%を占め、酵素や乳酸菌も入り腸活にも◎。やさしい酸味とコクで玉ねぎやきゅうりにかけるともう止まらない。

御健康サポート専門店(せけんコミュニケーションズ)
☎0120-14-1417
自社ネットストアにて購入可



香川

瀬戸内・島キッチン特製
豊島の玉ねぎドレッシング
195ml ¥864

豊かな土壌で育った玉ねぎを皮付きのまま蒸し焼きにし、甘味が凝縮したホクホクの中身が原料。トマトとモツァレラチーズのカプレーゼに絶妙。

豊島の玉ねぎは甘いよ!
地元のお母さんの声から誕生

御瀬戸内こえびネットワーク
☎087-813-1741
HP内
こえびマーケットにて購入可



●あのご当地定番ドレッシング超活用

※特に記載のない限り、作りやすい分量です。

RECIPÉ

《材料》
手羽元…8本
トマト缶…1缶
玉ねぎ…1/2個
ブロッコリー(小房に分ける)…1個
なす(約1.5cmの輪切り)…2本
ズッキーニ(約1.5cmの輪切り)…1本
固形コンソメのもと…1個
ドレッシング…50ml

《作り方》
すべての材料を炊飯器に入れ、炊飯する。



静岡
野菜村ドレッシング
和風スライス
300ml ¥468

数種類のスパイスを組み合わせた複雑な味わいながら甘口で後味さっぱり。野菜の苦味もおしよこしに変える。味は煮込み料理にも最適。

問ガリバーフーズ ☎053-463-8150
自社ネットストアにて購入可

三重
黒にんにくレストラン
シーザーサラダドレッシング
190ml ¥540

健康と美容にいい黒にんにくのうま味にしょうがの風味がアクセントで夏の疲れに。濃厚でクリーミーな口当たり、無添加もうれしい。

黒にんにくの滋味あふれる
ムニエルのソースも簡単に



問うれし野ラボ
☎0120-52-8080
自社ネットストアにて購入可

東京
credo クリーミードレッシング
300ml ¥650

にんじん、玉ねぎなどの野菜をたっぷり使った、非加熱の生タイプドレッシング。酸味はなく、食欲を刺激するにんにくの絶妙風味にハマる人続出。

問 GESSO (ジェッソ)
☎080-7442-2218
ショッピングアプリBASEにて購入可



RECIPÉ

《材料・1人分》
食パン…1枚
ポテトサラダ(市販品でも)…100g
ドレッシング…大さじ2

《作り方》
食パンにポテトサラダをのせてオーブントースターで焼き、ドレッシングをかけ、食べやすい大きさに切る。



RECIPÉ

《材料・2人分》
バター…適量
A塩、こしょう、小麦粉…各適量
サケ切り身…2切れ
玉ねぎ(薄切り)…1/4個
牛乳…50ml
ドレッシング…100ml

《作り方》
①熱したフライパンにバターを溶かし、Aをまぶしたサケを両面こんがり焼き、器に盛る。②①のフライパンをサッと拭いてバターを入れ、玉ねぎを加え炒める。しんなりしてきたらBを加えてとろみがつくまで煮詰め、①にかける。



ワッキング

各地で長年愛され続けているドレッシングの銘品たち。サラダはもちろん、日々の料理に多彩に活用できるレシピ例もご紹介します。



自販機でも売っている地元の
風を味わって、洋風納豆ご飯



群馬
ペスカ
オリジナルドレッシング
280ml ¥594

人気のあまり店舗前などにドレッシングの自販機が、国産玉ねぎなどにんじん、酢、マスタード、砂糖などをブレンドした無添加の手作り。

問ペスカ!フレーバ!
☎0120-111-907
自社ネットストアにて購入可

《作り方》
醤油とドレッシングを1:2の割合で混ぜ、納豆と長ねぎと合わせてご飯にのせる。



滋賀
あらびかドレッシング
ペーシックタイプ
280g ¥530

「魔法、のゆえんは」野菜を無限に食べられる人続出のため。1975年の創業時より玉ねぎたっぷり、クリーミーで上品な甘さが決め手。

問カジュアルカフェ あらびか
☎0749-28-3416 Amazonにて購入可



《作り方》
①溶きほぐした卵2個に塩、こしょうを混ぜる。②熱したフライパンに油をひき、①を木べらで大きく混ぜながら半熟状に炒める。③②を器に盛り、ドレッシングを適量かける。

20回ほど振ってかければ、
道長絶賛ラーメンサラダ



《作り方・1人分》
①中華麺1玉を袋の表示どおりゆでる。②①、食べやすさくちぎったグリーンリーフ1枚、薄い半月切りのトマト1/2個、コーン缶大さじ2、ゆで卵1/2個、斜め薄切りのきゅうり1/4本を器に彩りよく盛り、ドレッシング大さじ3をかける。

北海道
百鬼ドレッシング
350ml ¥630

振ることで酸味がまろやかに。あの「六花亭」の喫茶室でも使われている。なたね油をベースに醤油、米酢などが入った和風テイスト。

問六花亭 ☎0120-12-6666
自社ネットストアにて購入可



愛知
シャロレ
ごまドレッシング
300ml ¥648

酸味はなく、ほんのり甘くてまろやか、口の中に香ばしいコクが広がる。マヨネーズを合わせれば、リッチな味わいのタルタル風に。

問シトロレ ☎0566-98-7355
自社ネットストアにて購入可

《作り方》
刻んだゆで卵1個、玉ねぎのみじん切り大さじ2、きゅうりのみじん切り1/4本、ドレッシング大さじ2を混ぜ合わせ、好みのフライなどに添える。



東京
Antonio's
イタリアンドレッシング
250ml ¥648

1944年創業の店が誇るクラシックなピネグレットドレッシングは玉ねぎベースで無添加、やさしい酸味がクリーミー。冷たいトマトにも。

問アントニオ ☎03-3797-0388
自社ネットストアにて購入可



《作り方》
刺身用白身魚50g、ラディッシュの薄切り1個、チャールズを器に盛り、ドレッシングを適量かける。

