

News Release

報道関係各位

2025年3月吉日
株式会社北海道バイオインダストリー

「ノー！スラッシュ」ドレッシング BioNATUREL 北海道タマネギドレッシング プレーン発売

株式会社北海道バイオインダストリー（所在地：札幌市豊平区、代表取締役：村上季隆、以下「弊社」）は、独自技術BRC（バイオリショナルコントロール）製法での加工による北海道産タマネギを活用して、うま味調味料や増粘剤などの添加物を使用しないドレッシングの新ブランド「BioNATUREL（ビオナチュレル）」を立ち上げ、その第一段として「BioNATUREL 北海道タマネギドレッシング プレーン」を発売いたします。

弊社は北海道に生・栽培が適している北方系冷蔵植物の機能性を検証し、生活習慣病等の予防を目的とした機能性食品事業や食品原料事業、加工食品事業を展開しています。

加工食品事業の主力商品である北海道タマネギドレッシングシリーズは高価格帯にも関わらず、全国の小売店を通して累計300万本を出荷するにいたり、今後も本事業の拡大に注力してまいります。そういった中で、昨今のお客さまの健康志向の増加や食品添加物の摂取に不安をいただいている方が多いことから、同商品は原材料にもこだわりました。詳細は以下の通りです。既存商品と同様、ご愛顧くださいますようお願いいたします。

商品名	発売日	希望小売価格
BioNATUREL 北海道タマネギドレッシング プレーン（150ml）	2025年 3月1日	740円 （税別）

<商品の特徴等>



- ・食品添加物不使用のドレッシングで動物性原料も使用していません。
※ヴィーガン商品。酵母エキスも使用していません
- ・原材料と配合に徹底的にこだわった結果、アミノ酸等のうま味調味料を使った商品と同等、もしくはそれ以上の美味しさを実現。特に、後味がスッキリしていますので一口、また一口と箸が止まりません。
- ・独自ノウハウにより賞味期限1年を実現。
- ・独自技術BRC加工の北海道産タマネギ「もみじ」を使用。1本にダイスカット状の玉葱を約4.4gとたっぷり使っていますのでツブツブの触感を楽しめます。
- ・味は醤油ベースの和風味でサラダはもちろん、ローストビーフやしゃぶしゃぶ、ハンバーグといったお肉にのタレとして最適です。

■ 本件お問い合わせ先 ■

株式会社北海道バイオインダストリー

札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号 TEL：011-812-2512 FAX：011-812-6895

担当 営業部 藤岡まで

URL：<https://www.bio-do.co.jp/> E-mail：bio2@bio-do.com