

京都のBarが考えた
カンパイできる
ドレッシング
エマドレ



エマドレ

今日も頑張った人に、お酒の味を楽しむドレッシングを。

お酒が飲める人にも、飲めない人にも、楽しんでほしい

すべての人を応援するドレッシング「エマドレ」完成しました。

4種類の味で日常にカンパイを。



エマドレ

ノンアルコールなのに
お酒の風味が楽しめます。

いろんな料理に
合わせてみてください。





赤ワインの香りを味わう ドレッシング

ひとくち目でしっかりと感じられる赤ワインの香りを、
たっぷりの大根と共に味わう。
まさに今までにない新しいポン酢。

本物の赤ワインを
少し入れると
さらに深い香りを
楽しめます



ビールの苦味を味わう ドレッシング

2022年末 発売予定

ホップの苦味と京都白味噌を合わせたドレッシングは、
苦味と甘味の絶妙なバランスで料理の幅を大きく広がってくれます。



○ 鯖缶&ディル(ハーブ)

これはすぐにでも試してほしい赤ワイン味のおつまみ

○ 餃子

赤ワインの香りと餃子の驚きのマリージュ!

○ 田楽風

白味噌にビールの苦味が効いて、
和えるだけでどんな料理もはんなり大人味に

○ スティック野菜

ビールのホップでディップを楽しむ



白ワインの酸味を味わう ドレッシング

白ワインの持つフルーティさと草原のような香りを再現。
そのまま食べるハーブ茶葉がアクセントになった
大人のピネガードレッシング。



ウイスキーの深みを味わう ドレッシング

2023年初旬 発売予定

ウイスキーの深い香りと、ハーブとスパイスを
絶妙にブレンドしたBBQドレッシング。
モルティータ風味がお肉の味を一段と引き立ててくれます。



○ あゆの塩焼き

洋風たで酢のような爽やかな酸味が
魚介類との相性がばっちり

○ 生春巻き

食べる茶葉と冷たい春巻きが良く合います

○ ステーキ

お肉料理に良く合うウイスキーの深い味わい

○ フライドポテト

ウイスキーの香りでポテトを味わうと
もう手が止まらない!



最後まで美味しく
召し上がって頂くために、
鮮度を長く保てる
アルミパウチを
使用しています。

株式会社Aperio (アペリオ)

創 業 2013年11月(2019年2月より法人化)

事 業 内 容

- 京都祇園にてBar Emma の運営
- 温野菜のデリバリーサービス「エマベジ」
- お酒風味のドレッシング製造販売
「エマドレ」「サケドレ」商標登録済

本 社 所 在 地 〒604-8475 京都府京都市西ノ京中御門西町98

Bar 所 在 地 〒605-0073 京都府京都市東山区祇園町北側347-70 スティブル祇園B1

食品工場所在地 〒601-8464 京都市南区唐橋高田町1-5

エマドレに関するお問合せはWEBサイトからお願いします



[https://
www.aperio
1125.com/](https://www.aperio1125.com/)

野菜で温活、
レンジで
チンする
ベジボックス



Instagram



京都祇園でBarを始めて10年。

一日の終わりにカンパイをされるお客様たち、

そんな光景をたくさん見せて頂きました。

お疲れさま、カンパイ!

何気ないその掛け声は、そこにいる誰もが笑顔になって、

日ごろの疲れを忘れさせる魔法の言葉でした。

コロナ禍でBarも休業するしかなく、お客様にも会えず

先の見えない辛い日々が続きました。

そんな中、たとえ会うことができなくても、

毎日頑張っているお客さんに魔法の言葉を届けたい。

そんな思いから、このドレッシングを考えました。

いつも何かに頑張ってる皆さんへ

カンパイできるドレッシング「エマドレ」を

京都祇園からお届けします。



Kanpai Dressing

株式会社Aperio
中山祐子