

＼発酵食品でサラダをおいしく！／

# 発酵×ドレッシング



大人気！「味噌屋のグルメ社員が考えた最強シリーズ」

＼糀から造る発酵醸造メーカーだからできる、発酵食品をふんだんに使ったドレッシング／  
糀の甘酒をはじめとした発酵食品をベースにサラダを楽しく美味しく食べられるドレッシングです！



発酵×たまねぎ  
ドレッシング

AMAZAKE,  
WINE&VINEGAR

レモンの酸味が爽やかなすっきりとしたフレンチ風ドレッシングです



発酵×チーズ  
ドレッシング

AMAZAKE &  
PARMESAN-  
CHEESE

チーズとの相性抜群のトマトを加えたやみつきになる洋風ドレッシングです



発酵×だいこん  
ドレッシング

SOY-KOJI  
& VINEGAR

大根おろしをたっぷりくわえたさっぱりした和風ドレッシングです



発酵×わさび  
ドレッシング

SOY-KOJI,  
SOY&VINEGAR

わさびのピリッとした辛みがクセになる和風のドレッシングです



発酵×岩津ねぎ  
ドレッシング

AMAZAKE,  
MISO&VINEGAR

兵庫県産の岩津ねぎ使用のこってりした和風のみそマヨドレッシングです



内容量：180ml (通常出荷形態：180l×10×6/ケース)

賞味期限：180日 《保存方法：直射日光・高温多湿を避け常温で保存》

サンプルのご依頼・お見積り・お問い合わせ・小ロットOEMのご依頼

営業担当までお気軽にご相談ください！



株式会社 **たかた**  
神戸市西区高塚台6丁目19-15

FAX:078-997-8850

TEL: 078-997-8855