

香料、保存料、化学調味料不使用

Warakuのドレッシングとおかず味噌

日本古来の発酵食品 糀・味噌

Warakuの商品はすべて明治八年創業阿南市津山商店の

天然醸造「阿波津山さんのみそ」や「糀」を使っています。



みそどれ

白みそ仕立て・生タイプのドレッシング

老舗フランス料理店のシェフが津山の白みそ用に考案したレシビをもとに作り上げたフレンチタイプのドレッシングです。

国産ぶどう酢と瀬戸内産レモンのキリッと

した酸味の後に、淡路島産たまねぎの

甘みとやさしい白みその風味を感じられる

繊細で上品な味わいに仕上げました。



お召し上がり方

- ・サラダ・温野菜・しゃぶしゃぶ
- ・冷奴・カルパッチョ・お刺身
- ・冷やし中華・餃子のたれ・和え物

糀どれっしんぐ

藻塩で仕込んだ塩糀で作り上げた糀ドレッシング

特別に仕入れたお米で作った糀を

瀬戸内のミネラルと旨味が凝縮された

藻塩で仕込んだ藻塩糀を

ドレッシングにしました。

柚子胡椒・あらびき胡椒・こまペースト等

お好みの薬味やスパイスを合わせていただいても

おいしくいただけます。



お召し上がり方

- ・サラダ・フレンチポテトサラダ
- ・餃子のたれ・カルパッチョ
- ・お刺身・冷奴・冷やし中華