

新発売

お魚をおいしく



海鮮



ドレッシング

サーモン・赤身魚に合うマンゴー味



マンゴーにはビタミン A、β- カロテン、ビタミン C、葉酸など美肌効果や老化防止効果なども得られるうえ、水や熱にも強いので調理しても栄養の損失がほとんどありません。そんなマンゴーの果汁を使った海鮮ドレッシングです。

マンゴー特有の甘味と香りがフルーティな味わいでサーモンやマグロやカツオなど鉄分が多く筋肉質な赤身魚の旨みをより引き立てます。カルパッチョソースとしてお召し上がり下さい。

新発売

お魚をおいしく



海鮮



ドレッシング

青魚に合う 柑橘味



「へべす」は、宮崎県日向市の特産品で、スダチよりも大きく、果汁は口当たりがやわらかく、香りもさわやかでクセのない酸味が特徴です。宮崎の太陽の光をいっぱいに浴びた「へべす」はビタミンCも豊富でアミノ酸も多く含まれ美容と健康には最高の酢みかんです。

その爽やかな香りと酸味が「いわし」や「あじ」などの青魚と相性ピッタリです。もちろんサラダや肉料理とも合わせられます。

新発売

お魚をおいしく



海鮮



ドレッシング

白身魚に合う 日向夏味



日射量の多い宮崎の太陽の光をいっぱい
に浴びた色鮮やかなイエローの日向夏。
果汁は酸味が強く、さっぱりとした清々し
い味わいで、外皮と果肉の間にある白い
内果皮(アルベド)はほんのり甘味があり
果肉と一緒に食べることができます。
宮崎県産の果物として人気の高い日向夏
を使ったドレッシングは、甘酸っぱい日向
夏の風味を残しつつ、爽やかでクリー
ミーな口当たりが、タイやヒラメなどの淡
泊な白身魚とよく合います。