

人気ランキング **2** **co-op** **深煎り胡麻ドレッシング**

300ml 税抜価格310円 税込価格334円  
次回予定6月2週



1本あたり、約11,000粒  
のごまが入っています！

深煎りごまの濃厚なコクと  
豊かな風味がクセになる♪

ごまのコクを感じていただけるよう、高温で焙煎した深煎りごまをたっぷり使用しています。また、製造直前にごまをすることで、すり立てのごまの香りと風味が一口ごとに広がります。隠し味としてリンゴ酢を加え、さっぱりとした飽きのこない味に仕上げました。

こんな味だよ～！

息子が気に入っています。市販のごまドレッシングよりも、ごまの風味が濃くて大好きです。  
(岐阜市 みずたまさん)

甘くてとろとろで、いつの間にか野菜をバクバク食べています。(池田町 たいぼーさん)

「コクがあって、和洋どちらの料理にも使える」と夫。野菜が食べやすくなるそうです。なくなると毎回頼まれます。  
(大垣市 いぬきさん)



コープぎふではたくさんさんのドレッシングを取り扱っています。とはいえ、初めてのドレッシングは「美味しいかどうか、わからないから…」と躊躇してしまっことも。今回は組合員さんにお気に入りのドレッシングと料理への活用方法をお聞きしました。組合員さんのクチコミを参考に、ドレッシングの世界を広げてみてはいかがでしょうか。

組合員さんのお気に入りドレッシング

『うちではこうして使ってます!!』

バンバンジーにはこれ!  
(北方町 ひまわりさん)



バンバンジーやしゃぶしゃぶのタレに使っています。

ポテトサラダの隠し味に  
(岐阜市 教頭先生さん)



サラダはもちろんポテトサラダの隠し味にも使います。

ごぼうサラダの味つけに  
(各務原市 ぱうりんさん)



マヨネーズ、砂糖、一味唐辛子を加えると、ごぼうサラダの味がパッチリきます。

大豆との相性がいい!  
(可児市 後藤さん)



大豆にかけるととても美味しいです。息子たちも1缶ペロリと食べてしまうほど。

大豆ドライパックパウチ 60g  
本体価格 98円  
税込価格 105円  
次回予定  
いつでも注文カタログ

新たな味も試してみてもいい? コープのドレッシング

**co-op** **粗挽き ナッツドレッシング**  
300ml  
本体価格 368円  
税込価格 397円  
次回予定 5月2週

- ナッツの香ばしさがよく、わが家では1番人気です。酒蒸した鶏ささみにかけても美味しかったです。(瑞浪市 こまつたさん)
- 香ばしさと、ナッツの食感が大好きです。野菜炒めにもこのドレッシングをかけます。(羽島市 しょうちゃんママさん)

**co-op** **ノンオイル ドレッシング青じそ**  
200ml  
本体価格 151円  
税込価格 163円  
次回予定 5月4週

- 納豆パスタにかけると美味しいです。(垂井町 チャマさん)
- ポテトサラダに隠し味でこのドレッシングを少し入れると、まるやかになっておいしいです。(瑞浪市 noriさん)

**asoko** **おいしいにんじん ドレッシング**  
蔵 300ml  
本体価格 358円  
税込価格 386円  
次回予定 5月3週

- 「にんじんたっぷり感」と「手づくりっぽい味」が気に入っています。野菜のほか、卵やマカロニサラダにかけると好きです。(可児市 のんママさん)

**co-op** **ピンクのたまねぎ ドレッシング**  
190ml  
本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 未定

- すごく美味しいです。ピンク色には少しびっくりしましたが…。(郡上市 みきママさん)

**co-op** **すりつぶし コーンドレッシング**  
200ml  
本体価格 237円  
税込価格 255円  
次回予定 5月2週

- 甘すぎず、やわらかい味が美味しいです!かけると何でもコーンの味になってしまいますが(笑)(岐阜市 さわおかれかめさんの娘さん)

**co-op** **イタリアン ドレッシング**  
190ml  
本体価格 180円  
税込価格 194円  
次回予定 6月4週

- 娘のお気に入りです。カルパッチョにととてもよく合います。(白川町 杉山さん)
- 酸味が強く、黒胡椒がきいているので、よく使います。(御嵩町 つぶあんさん)

人気ランキング **1** **co-op** **野菜たっぷり和風ドレッシング**  
300ml 税抜価格310円 税込価格334円 次回予定6月1週



玉ねぎの旨味と、ザクザク食感がやみつきに!

たっぷり使った玉ねぎとにんにくが美味しさの決め手です。粗みじん切りにされた玉ねぎは、加熱ではなく醸造酢に漬けて殺菌。火を通さないので、玉ねぎ本来の風味と食感が生きています。

こんな味だよ～!

6月上旬  
リニューアル  
予定

野菜のとろみがあって、ドレッシングが野菜にしっかり絡みます。食べ終わったとき、ドレッシングだけお皿に残ることがありません。  
(山県市 ステンドママさん)

何にでも合うのでストックしてあります。しょうゆベースで野菜の甘みがたっぷり感じられ、家族みんなですべて使っています。玉ねぎ嫌いのパパも美味しいと言っています。(可児市 あいあいキッズさん)

ちょっと甘めで、野菜がたくさん入っているのが見た目でわかります。(大垣市 あっちゃんさん)

玉ねぎの味がしっかり感じられて、あっさり食べられます。(大垣市 けいなゆさん)

酸味が少なくマイルドで美味しいです。生野菜が苦手だった子どもが、このドレッシングにしてから食べるようになりました。当時、小学生だった子どもも30歳。主婦となった今も、変わらずに使っているようです。(恵那市 ワレモコウさん)

『うちではこうして使ってます!!』

炊き込みピラフ (大垣市 ひろっぺさん)

材料  
米…3合  
**co-op** 野菜たっぷり和風ドレッシング…120ml  
シーフードミックス…200g  
プロセスチーズ…適量 水…適量

- 1 3合の米に、**co-op** 野菜たっぷり和風ドレッシング、シーフードミックスを入れる。
- 2 水を3合の目盛りまで入れて、炊飯器で炊く。
- 3 プロセスチーズをちらす。

ドレッシングだけで味つけはパッチリ!とても簡単に炊き込みご飯が出来ます♪小さいお子さんには、コーンを入れるのもおすすめですよ。



パスタにも!  
(多治見市 りょんママさん)



パスタをつくる時にも便利です。オイルが入っているの、油を足さずにそのまま味つけできます。

冷奴にピッタリです!  
(羽島市 ももママさん)