

## おいしさ、使いやすさに革命 久世福商店 ドレッシング8種新発売

「久世福商店」、「St. Cousair (サンクゼール)」などの専門店を全国に約150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2023年3月24日（金）から順次、全国の久世福商店店舗（アウトレット店舗含む）・公式オンラインショップにてドレッシング8種類、「旨みだしの利いた 和風ドレッシング」「生姜香る 玉ねぎドレッシング」「さわやか 発酵塩レモンドレッシング」「香り豊かな ゆずマヨドレッシング」「3種の焙煎ごま 濃厚ごまドレッシング」「燻製の香ばしさ チーズドレッシング」「トリュフ香る 醤油ドレッシング」「ごま油の風味 辛旨ドレッシング」を発売いたします。

### 久世福商店がつくる、こだわりの食材を活かした「ドレッシング」

これまでも久世福商店の人気カテゴリの1つだったドレッシング。この度すべての商品を見直し、おいしさやラインナップ、容量、使いやすさを一新した8種類が新登場。ドレッシングに使用している柚子や玉ねぎなどメインの食材に合う酢と油の組み合わせを徹底的に研究しました。酢は露天かめ壺仕込みの黒酢やりんご酢、ワインビネガー等、油は米油やひまわり油、ごま油等、それぞれの食材のおいしさが最も引き立つ組み合わせを選んでいきます。これが今回の新発売のドレッシングのおいしさの秘密です。味のラインナップはサラダにかける用途以外にも、様々なお料理にたれとして使いやすい王道のフレーバーを揃えました。また、容量はこれまでの120mlから200mlへ変更。家族全員で楽しんでいただけるサイズになっています。瓶の注ぎやすさも改善し、お料理に少量ずつかけたいときにも調節がしやすくなりました。



## 旨みだしの利いた 和風ドレッシング

醸造酢とこめ油をベースに、久世福商店の看板商品である「風味豊かな万能だし」を贅沢に使用。さらに香りのよい焼き刻みのりを加えることで、和食をはじめ様々な料理に合わせやすい味わいに仕上げました。サラダのほかに、しゃぶしゃぶや冷奴にもよく合います。

## 生姜香る 玉ねぎドレッシング

醸造酢とひまわり油をベースに、淡路島の生玉ねぎ、加えてソテーオニオン、銚子色玉ねぎのペーストを使用し、玉ねぎのもつ甘み、辛み、旨みをふんだんに詰め込んだドレッシングです。生姜を利かせ、酸味を抑えた味わいは、炒め物やハンバーグなどのお肉料理にもおすすめです。

## さわやか 発酵塩レモンドレッシング

レモン果汁とひまわり油をベースに、まろやかな酸味が特徴の発酵させた塩レモン、広島県のレモンピールを使用し、隠し味に塩麹を加えてコクをプラスしました。レモンの風味が口いっぱい広がる、香り豊かなドレッシングです。サラダ、マリネだけでなく、焼肉やとんかつなどのたれとして使うのもおすすめです。

## 香り豊かな ゆずマヨドレッシング

これまで久世福商店で大人気だった「ゆずマヨドレッシング」をさらにおいしくリニューアルしました。りんご酢とこめ油をベースに、国産ゆずの果汁とペースト、ゆずのミンチを加えました。従来品よりも柚子の味と香りがしっかりと感じられ、クリーミーで優しい味わいもアップしました。蒸し野菜、豚しゃぶサラダなどにもよく合います。

## 3種の焙煎ごま 濃厚ごまドレッシング

これまで久世福商店でも根強い人気があった「ごまドレッシング」をさらにおいしくリニューアルしました。黒酢とグレープシードオイルをベースに、ねりごま、いりごま、そしてすりごまをブレンドすることでごまの濃厚さと食感も楽しめるドレッシングになりました。他の酢と一味違う深みのある黒酢を使用し、酸味を抑えたので、どなたにも食べやすい味わいになっています。鍋のつけだれにもおすすめ。

## 燻製の香ばしさ チーズドレッシング

白ワインビネガーと落花生油をベースに、北海道十勝のパルメザンチーズ使用。また、燻製チーズ、燻製塩、スモークビネガーの複数の燻製の食材を組み合わせたため、チーズの濃厚な味わいと燻製の香ばしさが楽しめるドレッシングです。ベーコンや唐揚げ、意外なところではカレーにもよく合います。

## トリュフ香る 醤油ドレッシング ※4月上旬発売予定

バルサミコ酢とオリーブオイルをベースに、杉樽仕込みの本醸造醤油を使用し、粒状トリュフを加えました。トリュフの香りとバルサミコ酢によるコク、醤油の旨みと塩味をまろやかに包み込むオリーブオイル。様々なお料理に合うプレミアムな醤油ドレッシングができました。たまごかけご飯のたれとしてもおすすめ。

## ごま油の風味 辛旨ドレッシング

米酢とごま油をベースに、新潟県妙高市の特産「かんずり」を使用したごま油香る中華風のドレッシングです。かんずりは唐辛子の発酵調味料で、甘みや旨みがある爽やかな辛味が特徴の伝統調味料です。そんなかんずりに加え、隠し味にりんご果汁や味噌を加えました。チョレギサラダや生春巻きにもおすすめです。