

# ほうじとさんちの パセリドレッシング をご紹介します

野木ブランド



パセリの青い香りにやわらかな酸味の  
りんご酢がぴったり合った、  
さっぱり美味しいドレッシング。

苦味が少なく食べやすいと評判の  
寶示戸農園のパセリをたっぷり使っています。  
温野菜のディップにしたり、  
パスタやピザにかけたり、  
カルパッチョのソースにしても♪  
食べた人から、お豆腐に合うよ！  
という意外な感想も届きました。  
いろんなアレンジができるのも  
このドレッシングの魅力です。



1本におよそ30gのパセリが  
使われています。



いつもにこやかな  
寶示戸さんご夫妻

始めは、鹿沼市のフレンチベジレストラン  
AN-RIZ-L'EAU(アンリロ)の上村シェフ  
監修で生まれたドレッシングでした。  
その後、素材の香りが感じられる  
なたね油を使ったレシピになり、  
この味にたどり着きました。  
知名度アップがんばります！



ラベルの素敵なデザインは  
学生さんの力作



ブーケみたいで  
かわいらしいパセリ！

## お問い合わせ 寶示戸農園

栃木県下都賀郡野木町  
大字佐川野1414-1  
TEL0280-56-2150

facebook:Vegetables House宝  
《寶示戸農園》

## ほうじとさんちの パセリドレッシング

150g ￥550 (税込み)

ここで買えます！

- ・セブンイレブン野木運動公園通り店
- ・道の駅うつのみや ろまんちっく村
- ・栃木市コエド市場
- ・寶示戸農園のfacebookから  
メッセージで注文もできます。

同じく野木ブランドで、  
冬季が旬のスナックエンドウ  
ピクルスも収穫後に、  
販売が始まります。  
つるが元気に育っています！