

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！