まんさくの花 麹ドレッシング

ごまみそ味
フレンチタイプ

甘酒のまろやかな甘みと
まんさくの花大吟醸酒粕が
ドレッシングになりました。

200mℓ

当蔵では、蔵元に伝わる料理と酒造りの知恵を食卓に活かそうと様々な取り組みを行っております。その中で生まれたのが「コージーズドレッシング」です。

自然な甘さと優しい味わいでご好評をいただいている当蔵自慢のあま酒と、大吟醸の酒かすを使用して作りました。一般的なドレッシングは砂糖の使用量が意外に多いのをご存知でしょうか。この商品はあま酒の自然な甘みだけで作っておりますので、健康を気にする方にもおすすめです。また、増粘多糖類も一切使用せず、あま酒と大吟醸の酒かすによる自然なとろみが特長です。

濃厚で深みがある味わいは、サラダだけでなくソースとしても広くご利用いただけます。お肉やお魚などメインの素材にかけるだけで食卓が華やかに。洋食に限らず和食にもよく合い、おひたしやお豆腐などにかけていただいても美味しく召し上がれます。

この商品は、秋田でフレンチレストランを経営する「あお葉フーズ」との共同開発によって生まれました。あお葉フーズは地産地消で様々な商品を生み出しており、昨年は、秋田が発祥の地と言われる納豆を使った「納豆ドレッシング」を全国的にヒットさせました。秋田の土地だからこそ出せる優しい味わいの当蔵秘伝のあま酒を使用したコージーズドレッシングも、秋田が生んだ秋田ならではのドレッシングと言えます。ぜひ一度ご賞味ください。

和洋中で使い分け！

❀ごまみそ味：ねりごまと味噌を絶妙のバランスで仕上げました。濃厚でクリーミー、香りも豊かな一品です。ゆでたての野菜につけてたべるとやみつきなること請け合いです。

❀フレンチタイプ：酸味がほどよく効いて後味すっきり。サラダにかけるのはもちろん、生のお魚との相性も抜群ですので、イカやエビなどをたっぷり入れたシーフードサラダ、旬の鮮魚のカルパッチョなどにおすすめです。

白菜としいたけのフレンチドレッシング煮込み

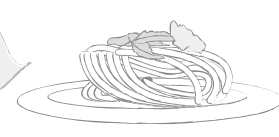
【材料】
★コージーズフレンチタイプ…大さじ4
①白菜…1/2　②シイタケ…6つ
③ブイヨン…2個　④塩…適量

【作り方(2人前)】
【1】白菜は食べやすい大きさに切り、シイタケはイシズキをとって、食べやすい大きさに切る。
【2】野菜をコージーズフレンチ味で軽く炒める。水ちょうど入れて、フタをして白菜がしんなりするまで煮込む。
【3】ブイヨンを入れ、塩で味を整える。

やみつき！ごま味噌うどんコージーズ仕立て

【材料】
★コージーズごまみそ味…大さじ2
①冷凍うどん…2玉
②カニのほぐし身…100g　③白胡麻…適量
④水菜…適量

【作り方(2人前)】
【1】冷凍うどんをゆでる。
【2】湯通しした水菜を3cm程度に切る。
【3】サラダボールにうどんと水菜を入れ、白胡麻を加え、さらにコージーズごまみそ味と和える。
【4】器に③を盛り、カニのほぐし身をのせて完成！



編集後記

前回の号外でご紹介した『SAKESPOON』に引き続き、今回も食卓に一本あればグンとお料理の幅が広がる調味料シリーズです。

酒蔵ならではの斬新なアイデアから始まった『酒蔵の味噌』と『コージーズドレッシング』。始めは試行錯誤で商品化が大変でしたが、麹や酒粕、甘酒たちの美味しさに救われ、他にはない当蔵ならではの商品に仕上がりました。秋田の風土と歴史をが生んだ、秋田ならではの新商品たちは、自信をもってみなさまにおすすめできる味となっております。当紙面には商品によく合う色んなレシピも掲載しておりますので、そちらもぜひお試し下さい。

また、今回『酒蔵の味噌』の商品化にあたって仕込みや助言をして下さった『石孫本店』のみなさん、本当にありがとうございました。

これからも『お酒を飲める人・飲めない人みんなが楽しめる』そんな商品作りに取り組んでいきます！

（沓沢）