

農福連携で作った体にやさしい

万能ピーマンドレッシング



材料となるピーマンは、宮崎県日向市美々津町にある株式会社東九農園で育成されています。温室ハウスによる養液土耕栽培で育成されたピーマンは、宮崎の太陽を浴び、肉厚で苦みが少ないのが特徴です。

ピーマンドレッシングで使用されるピーマンは、曲がったピーマンを使用しています。形が悪くてもA品と同じ味と栄養価…SDGsの取り組みから、ピーマンの廃棄量を減らすためドレッシングを開発しました。

ドレッシングには珍しいオリーブオイル、日向市特産のへべすを使用し、3種類どれも素材の味を生かした深い味わいに仕上がりました。

サラダ以外にもトーストのピザソース代わり、パスタの味付け、炒め物、しゃぶしゃぶのタレ、一味唐辛子を加えたりと**食べ方無限大**です。

赤ピーマンドレッシング

緑ピーマンが熟して赤ピーマンになったものを使用、酸味と甘みがベストマッチ！

緑ピーマンドレッシング

ピーマン本来の味わい深さがあり、にんにくたっぷり甘さ控えめ！

こだわりピーマンドレッシング

砂糖を一切使用せず、カロリー控えめ、へべすであと味すっきり！



(お問合せ) 株式会社東九農園 〒889-1111 宮崎県日向市美々津町 1203-1

TEL : 0982 (58) 1518

MAIL:tokyu-ag@109farm.jp