



フドーキン醤油(株)



下関ウェブ
下関地域組織委員会
2020.1

ラブコープオンライン工場見学・交流会をしました！

企業の確かさ、製品の正直さを意味している社名とロゴマーク

12月8日(水)リモートにて『co-op 野菜たっぷり和風ドレッシング』や『co-op 深煎り胡麻ドレッシング』でお馴染みのフドーキン醤油(株)のドレッシング工場の見学や開発への努力やこだわりを楽しく学びました。

ドレッシング誕生秘話

きつかけ

みそ・醤油以外の調味料開発に挑戦中、醸造物をベースに何かを作りたいと思う中、組合員さんの声も合わせ、醤油を使ったドレッシングの開発に決まったそうです。

コンセプト

スーパーや売場にないドレッシングを作りたい！
「世の中にないドレッシング」＝「具材入りや濁ったもの」
「八百屋にある野菜」＝醤油に合う「玉ねぎ」
「担当者の好きなもの」＝ラーメン「チキンエキス」

工場での品質管理

生の玉ねぎを使用しているため、微生物が発生しないように、工場内の洗浄に多くの時間を割かれているそうです。外せる部品は全て分解し、タンク内には人が中に入り、胡麻一つ残さず人の手で徹底的に洗浄されているそうです。2～3時間、洗浄に時間をかけられていると聞き驚きました。

調味料に プラスアレンジ

ドレッシング(和風・胡麻)

+ 柚子胡椒
冷しゃぶや蒸し鶏に◎

+ めんつゆ
鍋やサラダうどんに◎

+ ぽん酢
焼き餃子や和え物に◎

ぜひ
試してみて
ください♪



油だけ出ない様にする 振り方のコツ

1回逆さにして戻したら、上下ではなく左右に揺らすように振るのがポイント♪

質問コーナー

Q.開封後の保存期間は？
又、ドレッシングによって違いはありますか？

A.基本は冷蔵庫で1カ月が目安です。柑橘系の果汁や香りを重視するものは、香りが劣化しやすいので早めの使用がおすすめです。

Q.胡麻ドレッシングのような乳化液状ドレッシングでもよく振らないと駄目ですか？
A.乳化液状でも時間が経てば味の違いが出てきます。ラベルに記載されている通り、よく振って使用してください。

Q.生の原料なのに日持ちするのは秘密がありますか？

A.菌をしっかりと排除することが大事です。丁寧に洗浄し、人の目で傷んだ部分をしっかり取り除きます。酢漬けすることで殺菌作用もあります。

美味しさのひみつ

野菜たっぷり和風ドレッシング



- ①4種の国産野菜をたっぷり使用している！(生たまねぎ・生にんにく・しょうが・しいたけ)
- ②ドレッシング専用の超特選クラスの生しょうゆを使用
- ③添加物不使用



深煎り胡麻ドレッシング



ごまが約 20,000 粒以上入っている！(18,000粒だったのが21年春から増量)
NB と比べると 4 倍の胡麻が配合されている！

白ごまを使用しているそうです♪

