

# NO.38

2014.2.24 利用普及推進部

## グリーンコープものがたり

### 保存版！ ドレッシング

#### グリーンコープのドレッシング紹介♪

- \*GC 「コールスロードレッシング」
- \*GC 「ドレッシングイタリアン」
- \*GC 「黒ごま仕立てのドレッシング」
- \*GC 「青じそノンオイル」
- \*GC 「中華ドレッシング」
- \*GC 「シーザーサラダドレッシング」
- \*GC 「紀州梅ノンオイルドレッシング」

グリーンコープのドレッシング類は  
全部で10種類あります！

ぜひ色々試して、自分の好きなドレッシングを  
見つけてくださいね♪

#### グリーンコープのドレッシング類

加工品に試用する野菜等についてもグリーンコープの産直品を使用できれば良いのですが、特に野菜は天候の影響を受けやすく、また台風等での被害があると、広いエリアで収穫が激減するため、仕様書では国産や九州産等のエリアで産地を指定する場合があります。

一般にメーカーブランドの商品では、原料の変更や配合の変更、製造方法の変更はメーカーの判断で行えます。

グリーンコープ商品については原料やその配合、製造方法、容器・包材の材質等についてはメーカーとグリーンコープが確認した「仕様書」通りにメーカーが製造を行うこととしています。

また使用の変更についてはグリーンコープ共同体の商品検討委員会や理事会での確認が必要なため、簡単には変更できません。

ドレッシング類はいろんなドレッシングが出回っていますが、中でも人気の高いのが「ごまドレッシング」のようです。グリーンコープでも「ごまドレ」は超人気のドレッシングでグリーンコープドレッシングの利用の約半分を占めています。

#### 【人気NO1 GC「ごまドレ」】

卵黄マヨネーズと静置発酵の穀物酢をベースに、遺伝子組み換え原料不使用のこいくち醤油、すりごま（中国産不使用）、GC海水塩なごさをブレンドしました。



ごまについては、一般には配合率が10%程度のところをグリーンコープでは約20%配合し、原料混合後の加熱処理を行っていないため、ごまを含む原料の風味が生きています。もちろんアミノ酸等の化学調味料も不使用です。

#### 【人気NO2 GC「和風ドレッシング香味野菜」】

GC食酢と遺伝子組み換え原料不使用のこいくち醤油をベースに、国産玉ねぎ、生姜、おろしにんにくとスペイン産の赤0ピーマンを漬け込みました。オイルは少なめのタイプです。油には遺伝子組み換え原料不使用のGCなたね油菜の花物語を使用しています。



#### 【人気NO3 GC「国産完熟トマトのドレッシング」】

グリーンコープおおいがが開発したドレッシングです。メーカーは白杵の富士甚醤油グループのサンアスベルフーズです。



国産の完熟トマトで作ったトマトピューレに国産の玉ねぎを漬け込みました。GC海水塩なごさ、GC一番搾りなたね油菜の花物語を使用しています。またさわやかな酸味が残るよう、高酸度醸造酢を使用しています。もちろん化学調味料は不使用です。ドレッシングとしてのほか、冷静パスタやソテーした肉や野菜にもお使いください。次回は2号での案内予定です。