

# 菜の花畑から広がった 東北発の“ドレッシング”

被災した岩沼市沿岸部の農地で、塩害に強いといわれる「なたね」栽培に取り組む生産者を応援する「なたねプロジェクト」。菜の花で地域の方の目を癒すとともに、菜の花からとれるハチミツやなたね油で加工品を作り、地域の復興を支えています。今回は、150年もの歴史がある福島県の老舗醸造メーカー「内池醸造」が製造するドレッシングをご紹介します。



ほたてのカルパッチョ

コクのあるなたね油の味わいと、しょうがの風味豊かなドレッシング。最後に生のすだちで酸味を加えて、さっぱりと仕上げています。お刺身やカルパッチョ、野菜炒めにもどうぞ。

### 作り方は簡単!

ほたての貝柱を薄切りにして器に並べ、お好みの野菜（パプリカ・きゅうりなど）を細かく刻んで彩りにのせます。その上からドレッシングをかけてどうぞ。

カタログ「えふ」00ページで「北海道産刺身用ほたて貝柱(大)」をご案内しています。

限定 1,100本

注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。お届けできない場合は、「請求金額のお知らせ」にてお知らせします。

000 新登場

内池醸造  
菜の花オイルの  
しょうがドレッシング  
150ml

本体 298円  
(税込321円)

【賞味期間】1年  
【アレルギー】小麦 1776916



クセのないなたね油で作った「なたね油の和風ドレッシング」。メーカーこだわりの醤油をベースに、玉ねぎやんにく、赤ピーマン、しいたけなどを加えた香ばしい味わいです。



限定 1,100本

注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。お届けできない場合は、「請求金額のお知らせ」にてお知らせします。

000 新登場

内池醸造  
なたね油の  
和風ドレッシング  
150ml

本体 298円  
(税込321円)

【賞味期間】1年  
【アレルギー】小麦 1776924



トマトと豆腐のたっぷりサラダ



内池醸造株式会社  
営業部 第一課 係長  
佐藤 広夫さん

震災では、工場内の配線がことごとくはずれ、床は醤油でびちゃびちゃ。もろみのタンクが倒壊、流失したときは頭が真っ白になりました。製造再開後は、検査機を購入して毎日地下水の水質を点検し、外部検査も行って、安全性を確認したものだけを出荷しています。このドレッシングは、「なたねプロジェクト」からの依頼で開発しました。限定数での提供ではありますが、いろんな料理に使って、味わってみてください。



製造スタッフのみなさん

岩沼市でとれたなたね油を使って、福島県福島市で製造しています!



いつもそばに、  
ずっとそばに。

東北復興支援企画

九州♡東北  
つながる

東北の味!  
食べよう、

2014年5月、エフコープの組合員理事・職員が宮城県を訪れ、「食のみやぎ復興ネットワーク」に参加するメーカーや産地を視察しました。そのようなつながりから、今回、エフコープでも商品の取り扱いが実現。東北地方の復興に向けて、「東北の美味しいものを提供したい」とがんばる製造メーカーから、自慢の商品をお届けします。

※宮城県内の生産者や食品関連業者とともに地域復興をめざすことを目的に2011年7月に結成。みやぎ生協を中心に235団体が加盟(2014年6月現在)。

商品1点につき  
5円を募金します

ご利用いただいた商品の代金から、1点につき5円をコープふくしまみやぎ生協に贈呈し、仮設住宅集会所などでの活動に役立てていただきます。

