



混ぜるだけで、サラダにも肉にも魚にも！

玉ねぎ風味の万能ドレッシング

10歳のある夕方、全てが始まった。

LOVE > FOOD > PEACE なストーリー



東京都 memiさん (フード・スタイリスト)

小学校四年生のある日の夕方、
わたしは「晩ご飯を全部一人でつくる」と宣言しました。
小さいころから料理好きの母と一緒に料理番組をよく見ている、
「これを作りたい」というメニューに出会ったんです。
ニンジンとインゲンとチーズを豚肉で巻いた肉巻き。
それまで実際に料理したことはなかったのに、
その日はご飯も炊いて、みそ汁も作って、
母に教わりながら全部つくりました。
それを家族がみんな「おいしい」と食べて、
いつか寝てもらって、つくるのも食べるのもお片づけも、
何から何まで楽しくて仕方なくて。
おかげで今も料理のことなら、
悩んだり試行錯誤したりすることも、
含めてみんな楽しいですね。
あの日の夕食が全ての始まりだったな、と思います。
だから一緒に喜んでくれた家族に感謝しています。

株式会社 創健社

〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11

お客様相談室(土・日・祝日を除く9:00~17:00) ☎0120-101702

● LOVE > FOOD > PEACE スペシャルサイト
www.lovefoodpeace.jp

● 創健社ホームページ
www.sokensha.co.jp

Recipe 02



LOVE > FOOD > PEACE なメニュー

玉ねぎ風味の万能ドレッシング

材料 Ingredients

玉ねぎ…………… 約1/4個(正味20g)

にんにく…………… 1/2片

「有機エキストラヴァージン
オリーブオイル」…………… 大さじ2

「金笛 減塩醤油」…………… 大さじ1

「越前小京都の有機純米酢」…………… 大さじ1

「喜界島粗糖」…………… 小さじ2



有機
エキストラヴァージン
オリーブオイル

内容量：250ml
希望小売価格：
1,050 円 (税込)



金笛 減塩醤油

内容量：600ml
希望小売価格：
662 円 (税込)



越前小京都の
有機純米酢

内容量：500ml
希望小売価格：
441 円 (税込)



喜界島粗糖

内容量：500g
希望小売価格：
326 円 (税込)

作り方 How to cook

【1】玉ねぎは皮をむいてすりおろし、軽く水気を切る。にんにくも、皮をむいてすりおろしておく。



【2】小さいボールに【1】と残りの材料を入れ、混ぜ合わせる。



* サラダだけでなく、焼いた肉や魚との相性も抜群の万能ドレッシングです。多めに作って、冷蔵庫に常備しておいても。

