

「お母さんの優しい味 ラズベリードレッシング」新発売

～安心・安全な国産農産物使用ドレッシングシリーズ第3弾として果実堂が開発～

国内最大規模の有機ベビーリーフの栽培及び販売事業を展開する株式会社果実堂(熊本県熊本市、代表取締役社長 井出 剛、以下「果実堂」)が開発した「お母さんの優しい味 ラズベリードレッシング」(以下「ラズベリードレッシング」)が12月20日から新発売されます。

「ラズベリードレッシング」は、北海道の濱本農場で丹精込めて育てられたラズベリーを素材にした、甘酸っぱく、優しい味のドレッシングです。

果実堂は、国産の農産物を利用したドレッシングを開発・販売しており、「ラズベリードレッシング」は「甘夏ドレッシング」、「トマトドレッシング」に続くシリーズの第3弾です。

「ラズベリードレッシング」は大丸福岡天神店で先行販売され、その後、全国の百貨店などで順次販売予定です。



■ 発売商品

「お母さんの優しい味 ラズベリードレッシング」(150ml)

■ 販売価格

525円 (税込)

■ 発売開始日

2008 年 12 月 20 日(土)

■ 発売店舗

大丸福岡天神店ほか全国の百貨店で順次販売予定

【ベビーリーフとは】

発芽して10日～30日以内の「野菜の赤ちゃん葉っぱ」の総称。親葉っぱよりも栄養価がふんだんに含まれている。草丈10-15cm程度で葉柄部分から収穫し、サラダなどに供する。

果実堂のベビーリーフは有機栽培のため、よりミネラルが豊富で野菜本来の濃い味が好評を得ている。

【甘夏ドレッシングとは】

日本一の甘夏産地、熊本。不知火海沿岸にある国内最大級の甘夏農園・福田農場ワイナリーで無農薬栽培された甘夏の皮と果汁を素材にしたドレッシング。甘夏の皮に含まれる食物繊維、フラボノイド(ビタミンP)などの機能性に着目して開発された。

【トマトドレッシングとは】

日本一のトマト産地、熊本県八代市のトマトを使用したドレッシング。コクのあるトマトを活かし、更に旨みを出すため、熊本県産のかつお魚醤や、サラダ玉ねぎ、梨を使用している。

【お問い合わせ先】

株式会社 果実堂

担当:藤原知恵子(フジワラチエコ) TEL: 096-320-8788 MAIL: fujiwara@kajitsudo.co.jp