



ファイネスファーム 新聞 農業

令和5 (2023) 年7月



◆玉ねぎドレッシングを作りました◆

この度、新たな取り組みとして、玖島で育てた玉ねぎを使って、センナリ（株）とドレッシングを共同開発しました。

玉ねぎは、昨年11月に苗を3万7千本植えて、今年の5月に収穫をした玉ねぎを使用しています。昨年作付けした玉ねぎよりも病気やトウ立ちが少なく、比較的大きなものを収穫することができました。また、今年の作付け量は1.5倍に増やしたので、定植と収穫、その後の処理や運搬など想像以上に大変でしたが、助っ人も何名かありなんとか終わることができました。

センナリ（株）は、創業1927年広島県の食酢メーカーで、食酢やソース、ドレッシング、たれ、清涼飲料水等、数多く商品を製造・販売をしている会社です。

今回、共同開発した玉ねぎドレッシングは、食酢メーカーならではのほどよい酸味が効いたノンオイルドレッシングで、サラダはもちろんのこと、肉料理や炒め物にも合います。



廿日市玖島で育てた玉ねぎを使ったドレッシングは、他にはないと思います。

1本どうですか？

商品をご希望の方は、スタッフにお申し付けください。



広島県廿日市市玖島産
玉ねぎ
ノンオイルドレッシング
200ml **380円**
(税込)



私たちが作りました

