

オホーツクの
昆布酢と塩を使った
ヘルシーで安心安全な
ドレッシング
オリーブオイル100%



Rest House Himawari
レストハウスひまわり

おうむ
雄武の恵^{めぐみ}み
ドレッシング



Hokkaido Oumu
Konbu Vinegar &
Okhotsk Salt
Olive Oil

雄武^{おうむ}の恵^{めぐみ} DRESSING marinade ドレッシング

雄武の昆布とオホーツク海の塩が生んだ旨味

雄武の昆布で作った昆布酢と、オホーツク海の海水塩、良質のオリーブオイルと香り付けにブラックペッパーだけで作ったシンプルなドレッシングです。

どのお客様も安心してお召し上がりいただけます

お客様に安心してお召し上がりいただけるよう、添加物を一切使用せず作りました。

是非、様々なお料理の隠し味や一工夫として、本商品が引き出す美味しさをお楽しみください。

温かいお料理にも! ホットドレッシングの提案

サラダなどの冷たいお料理にはもちろん、炒め物などの温かいお料理にもお使いいただけます。

様々なジャンルのお料理と組み合わせてお楽しみください。

- ・ 鰯のカルパッチョ
- ・ ステーキソース
- ・ 海鮮サラダ
- ・ 温野菜 etc



[使用上の注意] ドレッシングは、分離しておりますのでよく振ってご使用下さい。

海鮮サラダ

〔材料 2人分〕

レタス1/2、カイワレ大根、パプリカ1/3、
トマト1/2、レモンスライス少々、好きな海鮮、
雄武の恵みドレッシング適量

〔手順〕

- 1 野菜を食べやすい大きさにする。
- 2 お好きな海鮮をちらし、カットトマト、カイワレ大根を散らす。
- 3 雄武の恵みドレッシングを適量かけて出来上がり。





ほうれん草の ホットドレッシングサラダ

〔材料 2人分〕

ほうれん草1/2把、ベーコン15g、
にんにく1片、オリーブオイル小さじ1、
雄武の恵みドレッシング大さじ2

〔手順〕

- 1** ほうれん草は、食べやすい大きさにしてボールに入れておきます。ベーコンは、食べやすくカットします。にんにくはスライスします。
- 2** フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクとベーコンを入れます。にんにくの香りが出たらドレッシングを入れます。
- 3** 2を温めて、1のボールに入れて混ぜ合わせて出上がりです。

鯖の塩焼きに ドレッシングをかけて

〔材料 1人分〕

鯖の塩焼き1枚、好きな生野菜少々、
雄武の恵みドレッシング適量

〔手順〕

- 1 塩鯖を焼く。
- 2 お皿に焼いた塩鯖とレタスなど好みの生野菜をのせる。
- 3 雄武の恵みドレッシング適量かけ野菜とともに食べる。



じゃことガーリックの 焼きキャベツ

〔材料 1人分〕

キャベツ1/6、じゃこ25g、にんにく1片
オリーブオイル大さじ2、
雄武の恵みドレッシング大さじ2

〔手順〕

- 1** キャベツ1/6は、芯を残しカットします。
にんにくは、スライスします。フライパンに油を
ひき（材料とは別）きつね色に蒸し焼きにする。
中火で約1分30秒程度。
- 2** 1を皿に盛り付ける。同じフライパンに、オリー
ブオイルを入れ、じゃことにんにくを入れ、ニン
ニクの香りが出たらドレッシングを入れます。
- 3** 2の熱くなったドレッシングをキャベツにかけて
完成。キャベツの芯まで美味しくいただけます。





秋鮭のホイル焼き

〔材料 1人分〕

雄武産秋鮭1切れ、雄武産無農薬にんにく1片、
北見産玉ねぎスライス30g、
雄武の恵みドレッシング20g、塩コショウ

〔手順〕

- 1 アルミホイルを25cm四方用意し、秋鮭に軽く塩コショウをし、玉ねぎ、にんにくの順にのせる。
- 2 1に、雄武の恵みドレッシングを回しかけ、ホイルを包む。
- 3 240度のオーブンで、約11分焼く。



蓮根とベーコンのソテー ～ホットドレッシングで～

〔材料 2人分〕

生蓮根180g、ベーコン80g、
オリーブオイル20g、にんにくスライス3g、
雄武の恵みドレッシング25g、塩コショウ

〔手順〕

- 1** 蓮根を縦1/4にカットし、5mm幅にスライスする。
ベーコンもスライスする。
- 2** フライパンに、オリーブオイルを入れ、ニンニクを
軽く炒める。次に、ベーコンと蓮根を入れ中火で
3～4分蓋をして蒸し焼きにする。好みの硬さに
する。
- 3** 2に、雄武の恵みドレッシングを入れて強火で炒め、
お好みで塩コショウ。

雄武の恵みドレッシングを ステーキソースに

[材料 1人分]

ビーフステーキ1枚、にんにくスライス1片分、
塩コショウ、オリーブオイル少々、
雄武の恵みドレッシング適量

[手順]

- 1** ビーフステーキに軽く塩コショウし、お好みの焼き加減で焼いてお皿に載せます。
- 2** フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクを炒めます。次にドレッシングを入れ熱くします。
- 3** 2を1のステーキにかけていただきます。



ライスサラダ

～イタリアメニュー～

〔材料 1人分〕

レタスなどお好きな野菜、ライス、雄武の恵み
ドレッシング適量

〔手順〕

- 1 お好きな野菜を食べやすい大きさにします。
- 2 ライスを横に乗せて目玉焼きや、シーチキンなど
お好きなトッピングをのせる。
- 3 雄武の恵みドレッシング適量かけて出来上がり。



豚肉と野菜のサラダ

〔材料 2人分〕

レタス1/2、パプリカ1/3、トマト1/2、
生姜焼き用豚肉50g、
雄武の恵みドレッシング適量

〔手順〕

- 1 野菜を食べやすい大きさにしてお皿に盛る。
- 2 豚肉をフライパンで焼き、1に盛り付ける。
- 3 雄武の恵みドレッシングを適量かけて出来上がり。



名 称：分離液状ドレッシング

原材料名：オリーブオイル・オホーツク海水塩・
醸造昆布酢(雄武産昆布使用)・
ブラックペッパー

内 容 量：200ml

賞味期限：枠外下部記載

保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。

販 売 者：古川博幸

【栄養成分表示
100gあたり】

エネルギー：742kcal
水分：13.5g
たんぱく質：0.1g
脂質：81.7g
炭水化物：1.5g
灰分：3.2g
ナトリウム：1.18g
食塩相当量：3.00g

一般財団法人
日本食品分析センター分析

オホーツク海

雄武町

紋別町

紋別市

Rest House Himawari
レストハウスひまわり



Rest House Himawari
レストハウスひまわり

〒098-1705 北海道紋別郡雄武町南雄武264-29
Tel. 0158-84-3394
<http://himawari-oumu.hokkaido.jp/>
info@himawari-oumu.hokkaido.jp