



組合員さんが選んだ

# ドレッシング総選挙結果発表

コープレター6月号のおたより欄にて、ドレッシングをテーマにしたアンケート調査を実施しました。  
みなさん、たくさんの投票ありがとうございました!

**1位**

不動の定番  
**ごまドレッシング**  
**189票**

冷凍うどん+卵にかけるとさっぱり食べられます!  
(周南市 K・Mさん)

**2位**

みんな大好き!!  
**和風ドレッシング**  
**183票**

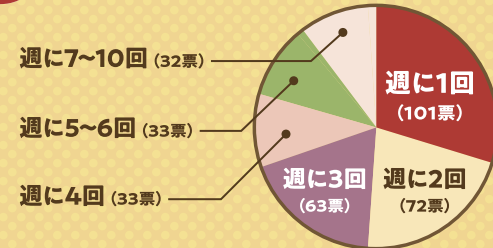
特別なクセがないので和風・洋風料理のどちらにでも合うので大好きです!  
(下関市 I・Hさん)

**3位**

気分を変えたい時に  
**シーザードレッシング**  
**28票**

チーズ好きな私にはたまらないドレッシングです!  
(宇部市 M・Yさん)

## Q2 ドレッシングの利用頻度は?



## Q3 購入時に重視するのは?

- 1位 味**
- 2位 成分**
- 3位 量**

その他のご意見  
価格・香り・容量・マイルド・メーカー・油少なめ・カロリー・化学調味料不使用・国産・ヘルシー・ノンオイル・減塩・長持ちする・原材料



## 生たまねぎの風味とあっさり和風の万能ドレッシング

通常より高い酸度の酢に漬け込むことで、生のたまねぎとにんにくを使うことが可能に。しょうゆはもろみを搾った生しょうゆを使用。「和ドレを買いたいからコープを利用する」という声もあるほどの人気商品です。

### わが家のいちよし 皮むきの速さにびっくり!

工場を見学して、エアカッターで玉ねぎの皮をものすごいスピードで剥いていくのにビックリしたのを覚えています。新鮮な生のたまねぎが入っていて美味しいです! サラダ・目玉焼き・カツフライにかけて食べるのが大好きです!  
(下関市 S・Kさん)

●生野菜を使っているので、開封前から冷蔵庫へお願いします!  
毎週取扱い 店舗取扱い



### 手作業にこだわり

和風ドレッシングの製造メーカーであるフンドーキン醤油(株)(大分県)では、たまねぎの皮むきを人の手でを行い、外見だけでは分からないたまねぎの中の傷みも人の目でチェック。生のたまねぎを使うからこそ、機械で見えない部分を人の手と目で確認しています。

# 和風ドレッシング

「かけるだけで味が決まる!」

## 和風ドレッシングに寄せられた

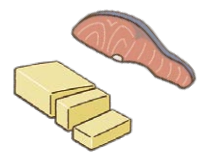
### 組合員さんの声

お気に入りの商品や、料理方法など、組合員さんから寄せられた声を伝えて広げる「わが家のいちよし活動」。

今回は、「コープ和風ドレッシング」に寄せられた組合員さんの声や、ドレッシング総選挙の結果をご紹介します。

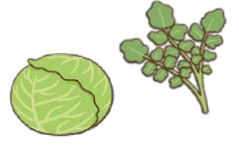
### 高級フレンチの味...?

(宇部市 たかちゃん)  
和風ドレッシングを、焼きシヤケにバターをのせた上からかけて食べると高級なフレンチ味になりますよ。



### みんな大好きです!...

(長門市 F・Aさん)  
わが家ではずーっとみんな和風ドレッシングが大好きです! クレソニンにもキャベツにもあえて食べています! サラダがより美味しくなります!



### お肉の下味付けに

(周南市 匿名さん)  
コープの和風ドレッシングで、鶏もも肉を漬け込み、片栗粉を付けて揚げるととても美味しいです。子どももたくさん食べてくれるので、すくなくなくなっています。

### おばあちゃんの思い出

(宇部市 いつもと・コペコさん)  
おばあちゃんの家で、必ず食卓に出ていた懐かしい一品。野菜をもうもり食べられるし、何より美味しいです!



### 子どもたちもトリコ!

(長門市 M・Iさん)  
結局このドレッシングに戻ってしまいます... (笑) なんととっても味のバランスが絶妙! 成人した子どもたちも小さいころから大ファン! おかげで野菜も大好きでした。

### シンプルだけど満足できる

(宇部市 れもさん)  
主人はパスタが大好きです。土日の昼食には必ずパスタを作るのですが、和風ドレッシングは1つあれば味が決まります! 冷凍したしめじ+和風ドレッシングのみでシンプルなのに満足できる一品がすぐに完成します! 感謝です!

## 表紙の料理レシピのご紹介

### 和風シーフードパスタ

材料(2人分)  
パスタ...200g / 塩...適量 / シーフードミックス...1袋  
A 和風ドレッシング...大さじ4 / パター...小さじ1 / さやいんげん...4本 / 赤唐辛子...1本(きざみ) / 適量

④器に盛り、小口切りした小ねぎを散らす。  
★和ドレで簡単にしっかり味が決まり、ごはんにもよく合いますよ。

### きのこコンテータラタ

材料(2個分)  
しいたけ...2枚 / エリンギ...2本 / しめじ...1パック / パター...10g / 和風ドレッシング...大さじ3 / フリルレタス...数枚 / ミニトマト...適量

④器に盛り、小房に分ける。  
②フライパンにバターを溶かし、①を加えてざっと炒める。  
③②にドレッシングを加えて、手早く炒め合わせる。

### チキン肉じゃが

材料(2人分)  
鶏もも肉...250g / じゃがいも...2個 / 玉ねぎ...1/2個 / にんじん...1本 / A 水...100cc / 和風ドレッシング...大さじ4 / 料理酒...大さじ3 / しょうゆ...小さじ2 / サラダ油...小さじ2 / 小ねぎ...適量

④皿にフリルレタスを敷き、③を盛り付け、ミニトマトを添える。  
★きのこは菌死が残る程度に手早く炒めるのがおすすめです。



次回は、「ふかわ鶏」に関するエピソードや、「鶏肉を使ったアレンジレシピ」を教えてください。

