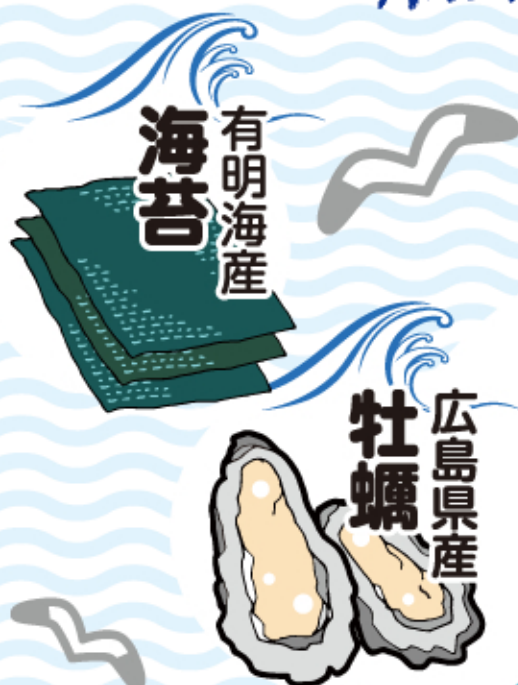


～潮風香る幸せのボトル～



うみ幸だレ

さち

ノンオイル

2つの海の幸が織りなす旨みと磯の香り



スペシャル
コラボ
ドレッシング



長崎市立長崎商業高等学校の商業クラブ、

同校の姉妹校の広島市立広島商業高等学校と

広島市立
広島商業高校

長崎の蔵元「チョーコー醤油」がコラボ。

各地近海の「有明海産海苔」と「広島県産牡蠣」をベースに

「本醸造丸大豆こいくち醤油」、「長崎県産たまねぎ・しょうが」等の

厳選素材を使ったドレッシングが完成。

2つの海の幸が織りなす旨みと

磯の香りの調和をお楽しみください。



おいしく
ヘルシー
簡単

うみの幸ドレ

ハンオイル

おすすめ

高校生が考えて創り上げた!

オリジナルレシピ



うみの幸ドレパスタ (2人前例)

(材料)
●パスタ麺(200g) ●ツナ缶(2缶)
●トマト(1個) ●乾燥ワカメ(ひとつまみ)
●本品(80ml)

(作り方)
①パスタ麺を茹でる。
②乾燥ワカメを水で戻す。
③トマトはサイコロ状に切る。
④茹であがったパスタ麺をボウルに移し、うみの幸ドレ、ツナ缶、トマト、乾燥ワカメとともに混ぜる。
※お好みにより、パスタはフライパンでツナ缶の油とともに軽く炒める。



大根の和え物 (2人前例)

(材料)
●大根(10cm) ●ツナ缶(1/2)
●ぶなしめじ(10g) ●塩少々
●本品(大さじ1強)

(作り方)
①大根を細切りにして塩を入れ、全体的にしんなりするまで置く。
②大根の余分な水分を軽く絞り、ツナを加える。(ツナの水やオイルはよく切っておく)
③ぶなしめじを1分ほど電子レンジにかけた後、②に和える。
④うみの幸ドレをかけて完成。



鶏の照り焼き (2人前例)

(材料)
●鶏のもも肉(200g~300g 1枚)
●本品(40ml)
●塩コショウ(少々)
●サラダ油(大さじ1杯)

(作り方)
①熱したフライパンに油をひき、塩コショウした鶏のもも肉を皮を下にして焼く。
②反対側も同様に焼く。
③鶏肉を一度フライパンから取り出し、フライパンの余分な油を除いた後、うみの幸ドレを加えて照りが出るまで焼く。



水菜と豆腐のサラダ (2人前例)

(材料)
●水菜1/4束(50g) ●豆腐1/2丁(約50g)
●本品(適量) ●粗引き黒コショウ少々

(作り方)
①水菜を4cmの長さに切って水にさらし、パリッとさせる。
②豆腐はよく水切りをしておく。
③①②を和えて皿に盛りつけ、うみの幸ドレを加える。
④粗引き黒コショウをふる。



白身魚のカルパッチョ (2人前例)

(材料)
●白身魚の刺身(15切程度)
●野菜(レタス1~2枚)
●本品(適量)
※野菜は水菜やカイワレなども可です。

(作り方)
①白身魚の刺身と野菜を皿に並べる。
②上からうみの幸ドレをかける。



卵焼き (2人前例)

(材料)
●卵(2個) ●ごま油(適量)
●マヨネーズ(適量) ●本品(適量)

(作り方)
①溶き卵にマヨネーズを加え、うみの幸ドレで味付けする。
②熱したフライパンにごま油をひき、①を流す。
③卵焼きを巻き、形を整える。



開発ストーリー

何度も何度も試行錯誤を重ね、
仲間と一緒に創り上げたオリジナルドレッシング

長崎市立長崎商業高等学校の商業クラブ、同校の姉妹校の広島市立広島商業高等学校と長崎の蔵元であるチョーコー醤油が共同開発したドレッシング。その名も「うみの幸ドレ」。今回2回目となる両校の共同開発は食卓でいつも手に取ってもらえる商品をテーマに「ドレッシング」開発に挑戦。2019年5月から仲間と一緒にアイデアを出し合い、何度も試行錯誤を重ね、豊かな自然に恵まれた故郷、長崎・広島の身近な海の幸(有明海産・海苔、広島県産・牡蠣)と山の幸(長崎県産たまねぎ・しょうが)を原料としたドレッシングが完成しました。パッケージも高校生のアイデアを盛り込み、海をイメージした可愛いデザインに仕上げました。高校生が1から創り上げたオリジナルドレッシング「うみの幸ドレ」を是非、お楽しみください。



みんなで頑張ったから
美味しいんだよ!

商品名	容量・容器・荷姿	入数	商品コード	単品サイズ(幅×高さ×奥行)	単品重量	ケースサイズ(幅×高さ×奥行)	ケース重量	JANコード	賞味期限	希望小売価格
うみの幸ドレ	200ml PETボトル	12本	191080	52×158×52mm	272g	21.5×16.8×16.0cm	3.4kg	4974507 568232	6ヶ月(常温)	520円



チョーコー醤油株式会社

〒850-0051 長崎市西坂町2番7号
TEL 095-826-6118・FAX 095-821-4711

ホームページ
http://www.choko.co.jp

チョーコー



2020年12月作成

