

北海道滝川産

なたね油・玉ねぎ使用

菜の花 オニオンソース

滝川産のなたね油と
玉ねぎで作り上げた
ハンバーグ、ステーキ、ゆで野菜に。
なんでも使える万能ソースです。



“菜の花オニオンソース”の おいしいお召し上がり方

野菜と魚介のサラダ仕立て



材料(2人分)

えび	4尾
ホタテ	2個
なばな	4本
トマト	1個
絹さや	4枚
〔ソース〕	
オニオンソース	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
牛乳	大さじ1

作り方

1. えび・ホタテ・なばな・絹さやは塩茹でにする。
2. 1とトマトを食べやすい大きさに切り、皿に盛り付ける。
3. ソースの材料を小さなボールに入れ、よく混ぜ合わせ2にかけ完成。

*野菜・魚介は好きなものをご利用ください

チーズドック



材料(2人分)

バターロール	4個
ソーセージ	4本
スライスチーズ	4枚
オニオンソース	適量
ケチャップ	適量
パセリ	適量

作り方

1. バターロールの真ん中に切れ目を入れ、スライスチーズ、温めたソーセージを挟み、オーブントースターで軽く焼く。
2. パンが温まったら取り出し、オニオンソース・ケチャップをのせ、仕上げにパセリを飾り完成。

トマトとツナのパゲッティー



材料(2人分)

トマト	中2個
ツナ缶	小1缶
にんにく(みじん切り)	少々
オニオンソース	大匙1
オリーブオイル	大匙1
しその葉	4枚
塩・胡椒	適量
スパゲッティー	160g

作り方

1. ボールに水分をきったツナ缶・1cm角に切ったトマト、みじん切りのにんにく・オニオンソース・オリーブオイルを入れ、よく混ぜ30分ほど置く。
2. 1のボールに湯でたスパゲッティーを入れ、よく混ぜ合わせ塩・胡椒で味を整えお皿に盛り、千切りにしたしその葉を飾り完成。
*お好みで唐辛子を入れてもよい。

北海道滝川産 なたね油と玉ねぎ使用



滝川市は、北海道のほぼ中央部、石狩川と空知川に挟まれた平野部に広がっています。土地はおおむね平坦で、ゆるやかな丘陵地帯となっています。

日本一の作付け面積を誇る菜の花畑で栽培されたなたねを丁寧に搾った天然のなたね油と、滝川産の玉ねぎがたっぷり入った菜の花オニオンソースです。

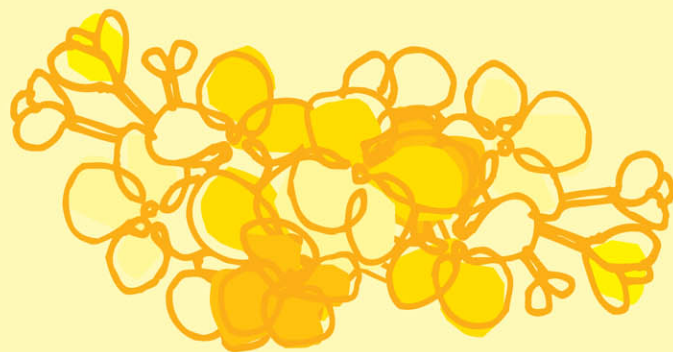
市販の「なたね油」と「滝川産なたね油」 何がちがうのか？

◆市販されている「キャノーラ油」に「キャノーラ」はカナダ産なたねの品種名で、「てんぷら油」や「サラダ油」にもなたね油が含まれています。

◆市販されているなたね油の原料であるなたねの99.9%は輸入品で、そのうちの75%以上が遺伝子組み換えと言われています。滝川産は非遺伝子組み換えで安全ななたねであります。

◆大手の食品会社では油をたくさんとるために薬品を使うので、油の組織が壊れてしまいます。滝川産のなたね油は「圧搾法」といって、なたねに圧力をかけて搾ったものを濾過しただけなので、菜の花の風味が生きています。

◆在来種のなたねは「赤だね」と呼ばれ、エルシン酸を含み、これを大量に摂取すると心臓障害や成長障害を起こすことから、滝川では低エルシン酸の「キザキノナタネ」を栽培しております。



北海道滝川産
一番しぼり

なたね油

北海道滝川産 純度100%のなたね油

滝川市は、北海道のほぼ中央部、
石狩川と空知川に挟まれた平野部に広がっています。
土地はおおむね平坦で、ゆるやかな丘陵地帯となっています。
日本一の作付け面積を誇る菜の花畑で栽培された
なたねを丁寧に搾った天然のなたね油です。

