

ソースにします?、

ドレッシング?、



どちらにも使えますよ!

ソースにします?、

ドレッシング?

どちらにも使えますよ!



新発売!!

新商品のソース&ドレッシングシリーズは、野菜料理はもちろん、魚介や肉料理、どちらにも使えるグルメな逸品。エクストラバージンオリーブオイルを使用し、豊かで自然な味わいに仕上げました。サラダのドレッシングとして、冷製オードブルやメイン料理のソースとしても幅広くお使いいただけます。

国産人参と玉葱のコンソメ仕立て



コンソメ仕立ての  
**キャロットオニオン**  
・メーカー小売希望価格400円(税抜)  
・JAN: 4562102141129  
・容量150ml | 賞味期限360日  
・サイズ: D46×W46×H187  
・単品重量: 358g・入数12入  
国産の人参と玉葱をコンソメ風味に仕上げました。

おすすめメニュー  
・シーフードサラダ  
・白身魚のムニエル  
・蒸し野菜の温サラダ



蒸し野菜の温サラダ  
(キャロット&オニオン)

有機栽培ぶどう使用  
バルサミコ酢。



フルーツとハーブの香り  
**バルサミコ**  
・メーカー小売希望価格400円(税抜)  
・JAN: 4562102141105  
・容量150ml | 賞味期限360日  
・サイズ: D46×W46×H187  
・単品重量: 360g・入数12入  
有機栽培のぶどうから作ったバルサミコ酢にフルーツ果汁とハーブを加え仕上げました。

おすすめメニュー  
・ポークステーキ  
・水菜とオニオンのサラダ  
・大人のポテトサラダ



鳥もも肉の狩人風  
(バルサミコ)

粒マスタード  
たっぷり  
はちみつ&レモン



はちみつとレモン果汁  
**マスタード**  
・メーカー小売希望価格400円(税抜)  
・JAN: 4562102141112  
・容量150ml | 賞味期限360日  
・サイズ: D46×W46×H187  
・単品重量: 362g・入数12入  
粒マスタードにはちみつとレモンを加え、スパイスで仕上げました。

おすすめメニュー  
・ポークステーキ  
・水菜とオニオンのサラダ  
・大人のポテトサラダ



大人のポテトサラダ  
(マスタード)

新商品のソース&ドレッシングシリーズは、野菜料理はもちろん、魚介や肉料理、どちらにも使えるグルメな逸品。エクストラバージンオリーブオイルを使用し、豊かで自然な味わいに仕上げました。サラダのドレッシングとして、冷製オードブルやメイン料理のソースとしても幅広くお使いいただけます。



🍷 オジカソースの歴史 🍷  
大正7年、洋食がまだ珍しかった頃、創業者の松本信太郎が、本場イギリスで学んだソース技術をもって、京都で初めてのソース製造メーカーとして、祇園の地にオジカソースを創業しました。胡椒などの香辛料を石臼で挽き、たっぷりの野菜と木桶で仕込み、じっくり寝かせて作っていました。そして木樽をリアカーで運び洋食屋さんの店先へ届けていました。

### OZIKA SAUCE WEB SITE

オジカソースウェブサイト  
<http://www.ozika.net/>  
ネット販売、ブログ、メディア掲載情報配信中!

株式会社OZIKA  
〒607-8216京都市山科区勤修寺東出町9  
Tel : 075-573-3061 / Fax: 075-573-3064  
E-mail: co@ozika.com