

# この商品ってどんな味??

ならコープ  
品質保証室

## これいいよ! ~ CO・OP 深煎り胡麻ドレッシングの巻 ~



うちでは、温か〜い豚しゃぶにも『CO・OP 深煎り胡麻ドレッシング』を使うの。サラダのドレッシングだけじゃなくて、「肉」「豆腐」「麺類」などのタレとして幅広〜く使えるから、これが1本あると何かと便利なのよね♪



CO・OP 深煎り胡麻ドレッシングには、カロリーハーフもあったよね。カロリーや味はどれくらい違うのかな?

そんな品質保証室の職員の会話から、  
今回は、『CO・OP 深煎り胡麻ドレッシング』と  
『CO・OP 深煎り胡麻ドレッシング カロリーハーフ』をテーマに調べてみました。  
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証室内での感想です。

### CO-OP 深煎り胡麻ドレッシング

【製造：フンドーキン醤油】



プチプチの粒ごま、風味豊かなすりごま、なめらかさを出すねりごまと、3種類のごまをぜいたくに使用。粒ごまとすりごまは、高温で焙煎することでしっかりと香ばしさを引き出し、すりごまは加工工場では製造直前にすることで、すり立てのごまの香りと風味を際立たせています。さらにごま油もプラス。ごまの風味がよい一番搾りのみを使用しました。ごまの濃厚な風味が味わえる、コクのある味わいです。

食用植物油脂（なたね油（遺伝子組換え不分別）、大豆油（遺伝子組換え不分別）、ごま油）、しょうゆ（大豆（遺伝子組換えでない）・小麦を含む）、砂糖、ごま、醸造酢（りんご酢、醸造酢）、卵黄（卵を含む）、ねりごま、食塩、酵母エキス、ソテーガーリックペースト（豚肉を含む）／酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香辛料抽出物

#### 【栄養成分表示】

1食 15g（大さじ約1杯）あたり

エネルギー：79 kcal  
たんぱく質：0.6g  
脂質：7.6g  
炭水化物：2.2g  
食塩相当量：0.3g



### CO-OP 深煎り胡麻ドレッシング カロリーハーフ

【製造：フンドーキン醤油】



CO・OP 深煎り胡麻ドレッシングのおいしさを出来るだけ損なわずに、  
カロリーを1/2にしました。

強く焙煎した深煎りのごまを使用したごまの風味が引き立つごまドレッシングです。雑味の少ない一番搾りごま油と、国産かぼす果汁を使用しています。

しょうゆ（大豆（遺伝子組換えでない）・小麦を含む）、りんご酢、食用植物油脂（大豆を含む）、砂糖、エリスリトール、ごま、酵母エキス、卵黄（卵を含む）、食塩、ソテーガーリックペースト（豚肉を含む）、かぼす果汁、こんぶエキス、マスタード／酸味料、増粘剤（キサンタンガム、加工でん粉）、香辛料抽出物

#### 【栄養成分表示】

1食 15g（大さじ約1杯）あたり

エネルギー：32 kcal  
たんぱく質：0.6g  
脂質：2.4g  
炭水化物：2.9g  
食塩相当量：0.6g

CO-OP 深煎り胡麻ドレッシングのカロリーと比較すると...

59% OFF

品質保証室では、豚の薄切り肉をゆでて、試食してみました



### CO-OP 深煎り胡麻ドレッシング

- ごまの風味が利いている。
- 味がしっかりしていておいしい。
- 香ばしくて、コクがある。
- 甘味があり、酸味がまろやか。
- 生野菜や冷しゃぶだけでなく、温かいお料理にも合うなんて。。。知らなかった～！



### CO-OP 深煎り胡麻ドレッシング カロリーハーフ

- カロリーハーフと思えない位、ごまの味がしっかりある。
- 胡麻ドレは好きなので、カロリーが低いのは嬉しい♡
- 酸味があって、さっぱりしている。
- 酸味をきつく感じる。すっぱい。
- さらっとした感じで重くない。

組合員の声に応じて 改善しました！

以前は...



〈旧ボトル〉



キャップの中栓をあけるのに手間がかかる



液だれしにくくなるとういひのになあ



振る時、ちょっと持ちにくいなあ

2018年春に  
リニューアル

簡単にはがせるラベルに！

しっかり握れるボトルに！

握りやすくなって、振りやすい♪



キャップをつかみやすい  
大きさ・形にし、  
中栓をなくしました！



ノズルにそり返しをつけて、  
液だれ防止！



これまでは、最初に使う時は、上ぶたを  
外して中栓を抜いたりして面倒  
だったけど、ふたをひねるだけで  
すぐに使えて、とっても楽だわ♡



液だれしにくくなって、よかった～♪