

新たまの季節到来！今年の出来は、記録的寒波のおかげで「強い甘み」に 大阪・池田のレストランが「玉ねぎヌーヴォードレッシング」販売 淡路島の新玉ねぎを使った無添加ドレッシング、3/21(火)から200本限定で

大阪・池田のレストラン「ハンバーグGOSOU」（大阪府池田市旭丘1）は2023年3月21日（火）から、旬を迎えた淡路島の新玉ねぎを使ったドレッシング「玉ねぎヌーヴォードレッシング」を200本限定で販売いたします。



「玉ねぎヌーヴォードレッシング」



淡路島・あさだ農園さんの新玉ねぎを使用

■例年以上に甘い「淡路島新玉ねぎ」使用、無添加・手作りの「玉ねぎヌーヴォードレッシング」

新商品「玉ねぎヌーヴォードレッシング」は、昨年10月に「日本野菜ソムリエ協会主催 調味料選手権2022」のドレッシング部門で最優秀賞を受賞した「淡路島玉ねぎドレッシング」の季節限定商品です。淡路島・南あわじ市の「あさだ農園」さんの新玉ねぎを使って、200本限定で販売します。

今年の新玉ねぎは、年末年始の記録的寒波により例年以上に強い甘みに育ちました。ドレッシングは、新玉ねぎを蒸して甘みを引き出し、丸大豆しょうゆやキビ砂糖、少量のりんご酢と合わせることで、一般のドレッシングと比べてまろやかな味わいに仕上がっています。レストランの厨房で一つずつ手作りするドレッシングは、無添加で体に優しく、新玉ねぎの甘みやみずみずしさを存分に味わっていただけます。サラダにそのままかけるだけでなく、野菜炒めの味付けや揚げた鶏肉を浸すことでチキン南蛮にするなど、幅広い料理にご活用いただけます。

■「玉ねぎヌーヴォードレッシング」概要

場 所：「ハンバーグGOSOU」店頭

「ハンバーグGOSOU」ECサイト（URL：<https://gosou.shop-pro.jp/>）

期 間：3月21日（火）から無くなり次第終了

販売数量：200本

価 格：850円（税込）

容 量：200ml

原材料：淡路島産玉ねぎ、丸大豆しょうゆ、りんご酢、キビ砂糖、菜種油

●取材に関するお問い合わせ●

「ハンバーグGOSOU」 担当：小宮 TEL：072-752-4555 E-mail:tadtad178@gmail.com

■「玉ねぎドレッシング」について

「玉ねぎドレッシング」は、7年前に淡路島の農家さんとの出会い、淡路島玉ねぎの美味しさに感動したことをきっかけに考案しました。当初はサラダにかける調味料としてレストラン「ハンバーグGOSOU」で提供していましたが、お客様より好評いただいたことをきっかけに、2019年から店頭やECサイトで瓶詰め商品の販売を開始。

昨年10月には「日本野菜ソムリエ協会主催 調味料選手権2022」のドレッシング部門で最優秀賞を受賞しました。



「淡路島玉ねぎドレッシング」

■ドレッシング製造方法

- ①玉ねぎの皮をむき、刻んだもの、すりおろしたものをそれぞれを蒸し器で蒸す
- ②殺菌した瓶にりんご酢、蒸した玉ねぎ2種類、丸大豆しょうゆときび砂糖を加熱した汁を順に入れる
- ③鍋で瓶ごと30分湯煎する
- ④菜種油を注ぎ、一晩冷まして完成



1つずつ手作りするドレッシング

■使用する新玉ねぎについて

ドレッシングには、「淡路島あさだ農園」（兵庫県南あわじ市北阿万伊賀野）の新玉ねぎを使用しています。「あさだ農園」では、6月からお米を作り、稲刈りが終わる10月から玉ねぎを栽培しています。稲との二毛作に加え、発酵させた乳酸菌を畑にまくことで、土の状態をよくしています。

淡路島の玉ねぎは、真冬の寒さに耐え、春の気温上昇とともに大きく成長することで甘みが強くなると言われています。

3月から収穫が始まる新玉ねぎは、通常の玉ねぎよりも水分が多く、特に今年の新玉ねぎは、冬の寒さのおかげで甘みが強く仕上がっています。



すくすく育つ新玉ねぎ

■「ハンバーグGOSOU」について

住 所：池田市旭丘1-10-8

電話番号：072-752-4555

営業時間：ランチ＝11時30分～14時30分、ディナー＝17時30分～21時

定休日：月曜（祝日営業）、第二火曜

席 数：テーブル12席

ウェブサイト：<https://hamburg-gosou.com/>



店舗外観

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「ハンバーグGOSOU」 担当：小宮 TEL：072-752-4555 E-mail:tadtad178@gmail.com