

北海道のたれ屋  
ソラチです。

私たちはソラチが大好きです。その理由をお伝えします。

- ①「ワオッ」 世界最高のおいしさを  
北海道の恵みを大切にしながら造りあげていきます。
- ②「ホッ」 私たちが毎日食べても安心して安全な物を  
造りあげていきます。
- ③「ニコッ」 人を笑顔にするサービスを  
造りあげていきます。

2007年3月30日  
株式会社ソラチ

## ..... 徳寿サラダが人気☆ ソラチ&徳寿コラボ 第3弾 .....

2007年3月 News Release Vol.9

札幌焼肉徳寿さんとのコラボ商品、第3弾は「サラダドレッシング」！

たっぷりのレタスにきゅうりの薄切りと韓国のりが散らされた徳寿サラダ。サッパリなのに、こってり味の焼肉に負けない美味しさが人気です。このサラダにかかっているのが、ごまの風味が食欲をそそり、辛さがきつくないのに、唐辛子で赤く色づいたドレッシング。徳寿さん秘伝のレシピをこっそり教えていただき、ソラチ流にアレンジ。ほんのり香るニンニクと、しっかり香るごま。このバランスが何とも言えない旨さを引き出す秘訣！！生レタスが苦手な方から「徳寿ドレッシングだと、レタスが美味しくて、いくらでも食べれるんですよ～！！毎日これで食べてます♪」と、嬉しい声も届いています。

焼肉屋さんのサラダの特徴とも言えるドレッシングの油には、ごま油と米油を使用。ドレッシングの油は、野菜と一緒にたくさん体に入ってきます。だからこそ、油にこだわりました。米油には他の油脂には無い優れた点があります。1つ目は脂肪酸組成のバランスが理想値に近いということ。不飽和脂肪酸であるオレイン酸やリノール酸が豊富に含まれています。2つ目は血中のコレステロール値を低下させる働きがあるということです。米油特有の成分“オリザノール”には、成長促進、自律神経失調症の緩和、性せん刺激などの効果があるそうです。最近のアメリカのこめ油研究では、高コレステロール血症や、動脈硬化、ガンなどに対する治癒効果も報告されています。健康に配慮したドレッシングで、美味しいサラダ生活、始めませんか？

商品名：徳寿サラダドレッシング／200ml  
発売日：2007年3月1日  
小売価格：450円（税抜）

### 問い合わせ先

株式会社ソラチ

〒003-0829 北海道札幌市白石区菊水元町9条1丁目15-8

【TEL】 011-871-7113 【Fax】 011-879-2621

【URL】 <http://www.sorachi.ne.jp/>

【広報担当】 後藤 ・ 菅（かん）

E-mail [pr@sorachi.ne.jp](mailto:pr@sorachi.ne.jp)

