



& Bull-Dog

報道関係者各位

2022年7月7日
ブルドックソース株式会社

& Bull-Dog シリーズから
添加物不使用の「素材を味わう DRESSING」4 種を新発売!



ブルドックソース株式会社（本社：東京都中央区、社長：石垣幸俊）は、8月4日(木)に長年のソース作りで培った素材のブレンド技術を活かした& Bull-Dog シリーズから「素材を味わう DRESSING」4 種を全国で新発売いたします。

素材を味わうドレッシングは、添加物（増粘剤・甘味料・香料）不使用で、さらに素材ごとの味わいを引き出すため、それぞれ酢を厳選し使用しています。

【商品特徴】

「素材を味わうドレッシング すりおろし野菜 200ml」は、果実由来のリンゴ酸が多く含まれ、爽やかな香りが特徴のりんご酢[※]を使用しており、玉ねぎ・にんじん・にんにくのkokで洋風に仕立てたクリーミーな味わいが特徴です。[※]醸造酢中りんご酢 69%使用

「素材を味わうドレッシング 焙煎ごま 200ml」は、アミノ酸が多く含まれ、旨みとkokが豊富な味わいが特徴の黒酢[※]を使用しており、ごまと米ブラン(米ぬか)の香ばしさと舌ざわりで素材感が楽しめる味わいが特徴です。[※]醸造酢中黒酢 75%使用

「素材を味わうドレッシング 和風たまねぎ 200ml」は、酒粕由来の強い旨みが特徴の粕酢[※]を使用しており、本醸造醤油とかつおの旨みに玉ねぎの甘みが特徴のkok深い味わいが特徴です。[※]醸造酢中粕酢 57%使用

「素材を味わうドレッシング イタリアン 200ml」は、ぶどう由来のわずかな渋みと爽やかな酸味の酒石酸が含まれ、華やかな香りが特徴の白ワインビネガー[※]を使用しており、きざみ玉ねぎ・赤ピーマンにローズマリーやあらびき黒胡椒などを加えた香り豊かな味わいが特徴です。[※]醸造酢中白ワインビネガー 50%使用

【おすすめ食材】

「素材を味わうドレッシング すりおろし野菜 200ml」は、レタス・トマト・セロリなど、「素材を味わうドレッシング 焙煎ごま 200ml」は、きゅうり・ほうれん草・ブロッコリーなど、「素材を味わうドレッシング 和風たまねぎ 200ml」は、千切りキャベツ・玉ねぎ・春菊などに、「素材を味わうドレッシング イタリアン 200ml」は、鶏肉・トマト・焼きなすなどによく合います。



商 品 名	素材を味わう ドレッシング すりおろし野菜 200ml	素材を味わう ドレッシング 焙煎ごま 200ml	素材を味わう ドレッシング 和風たまねぎ 200ml	素材を味わう ドレッシング イタリアン 200ml
荷 姿 (入 数)	200ml×10本×2 (ツインボックス)			
商 品 寸 法	W53mm×H169mm×D53mm			
賞 味 期 間	10ヶ月 (製造日より・開栓前)			
希 望 小 売 価 格	290円 (消費税込)			
発 売 日	2022年8月4日 (木)			
発 売 地 域	全国			

本件に関するお問い合わせ先

東京都中央区日本橋兜町11番5号
ブルドッグソース株式会社 経営企画室：片山
TEL：03-3668-6821 / FAX：03-3668-5100
E-mail：hitoshi.katayama@bulldogsauce.com
URL：<https://www.bulldog.co.jp/>