

美味しさの秘密は
ほやの旨み。
玉ねぎの
シャキシャキ感が
生きています。

気仙沼のめぐみ

ほやドレッシング

たまねぎ

HOYA DRESSING

気仙沼を詰め込んだ
愛情たっぷりの
ドレッシングです。



気仙沼市観光キャラクター
「海の子 ほかほか」



200ml

ホヤぎらいでも、だいじょうぶ。

レシピ提供/イメージ写真撮影
気仙沼リアス調理製菓専門学校

製造者 いちからコーポレーション 藤代俊久(代表)

お問合せ 気仙沼水産資源活用研究会(kesemo)

Tel:0120-455-604

🍴 レシピ 🍴

サラダなどの副菜以外に魚介のカルパッチョや餃子のたれ、焼肉、きんぴらごぼうにも。



気仙沼から、もっと。

kesemo+