

北海道の豊かな幸と独自の技術で“美味しい健康”をお届けします。



特許 BRC 製法 北海道タマネギドレッシングシリーズには北海道のみじ系タマネギの健康成分と旨味成分を 15 倍に凝縮する自社の特許技術が使われています。



北海道食品機能性表示制度「ヘルシー DO」認定商品（第 02-0014 号）です。この商品に含まれるオリゴノールは「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われたことを北海道が認定したものです。



調味料選手権サラダ部門 2012・2014 最優秀賞受賞
北海道タマネギドレッシングは、日本野菜ソムリエ協会主催の調味料選手権に於いて 2012 年、2014 年「サラダ部門最優秀賞」に輝きました。



『未来を切り開く人材育成プログラム』は、一般社団法人札幌青年会議所（J C I）が主催する札幌の未来を担う人材育成を目的とした事業です。その事業で学んだ札幌大谷大学の学生が考案し発表した夢が「とうもろこし使った札幌を代表するお土産を作りたい」でした。当社は、この夢を実現するため北海道産タマネギとうもろこしを組み合わせ「北海道タマネギドレッシング とうもろこし香味」を開発しました。
J C I と札幌大谷大学、そして、当社の『北海道・札幌への思い』から生まれたこのドレッシングを、ぜひご賞味ください。

北海道タマネギドレッシングシリーズ



左から、オリゴノールプラス、レギュラー、カレースパイス、青じそ、羽幌甘エビ香味、とうもろこし香味（各 200ml）

お問い合わせ

BIO DO **0120-135-545**

お客様センター

株式会社北海道バイオインダストリー

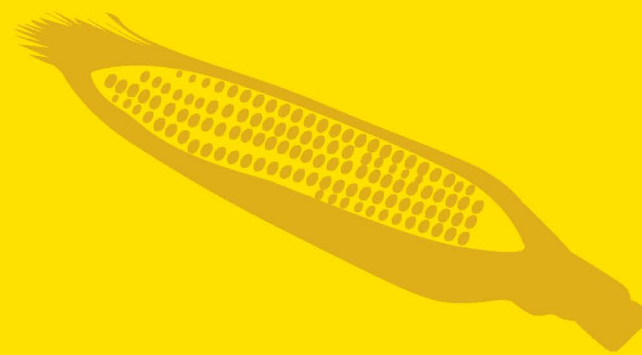
〒062-0937 札幌市豊平区平岸7条14丁目3-43

TEL (011) 812-2512

Hokkaido Onion Dressing Corn 北海道タマネギドレッシング

とうもろこし香味

大地の香りと、ほのかな甘みがお料理をやさしく包みます。



JCI2015年度
未来を切り開く
人材育成プログラム

札幌大谷大学
コラボ商品



北海道の大地から

プリプリのコーンを

太陽をいっぱい浴びた北海道産とうもろこしを厳選。

甘味と旨味を凝縮して詰め込みました。

タマネギの旨味に大地の旨味をプラス。
とうもろこしの豊潤な風味が美味しいドレッシングをご賞味ください。

ラーメンサラダに

ラーメンサラダに、とうもろこし香味が最適です。まろやかさにコクの深さがプラスされたドレッシング、これ一本で美味しくできあがります。添えた野菜はドレッシングとしての切れ味も十分お楽しみいただけます。



やさしい甘口タイプで
野菜サラダが
毎日食べたくなる、
香味ドレッシング。



北海道タマネギドレッシング
シリーズ



とうもろこし香味

トマト&バンバンジーに

トマトスライスの上
に、お湯に酒を加
えて軽くゆがいた鳥
のささみときゅうり
の細切りを添え、とう
もろこし香味ドレッシ
ングをひと振り。甘さ
を活かした風変わり
バンバンジーです。



旬の野菜パスタが華やかに

ブロッコリーとベー
コンを炒め茹で上げ
パスタと、とうもろこ
し香味ドレッシングを
加え和えながら加熱
して完成。お子様に
人気の甘口パスタ。
大人向けにはブラッ
クペッパーで仕上げ
ます。



※料理写真はイメージです。

自社特許 BRC 製法で、
“健康”と“美味しさ”を同時に凝縮！

BRC 製法は添加物をいっさい使わず、タマネギ本来の「健康成分」を引き出すため、「切ること」や「加熱すること」だけで成分を凝縮する画期的な製法で、BRC 製法により玉ねぎの二次代謝産物であるDPTSを従来の加工方法の15倍生成することが可能です。

BRC 製法についての
詳細は下記サイトをご
覧ください。



<http://www.bio-do.co.jp/onion>