

誕生!!

黄色い ひまわりぽん酢

ひまわりの種の恵みがまるごと入った!

ダシの旨みと柑橘の甘みが調和したマイルドなぽん酢

- 香川県の特産品である「まんのうひまわりオイル」と、その搾油後の種から抽出されたポリフェノール成分を贅沢に使用した、健康志向のぽん酢です。
- 大倉工業(株)が香川大学農学部との連携により、「まんのうひまわりオイル」の搾油後の種からポリフェノールを抽出して商品化することに成功しました。
- 製造は小豆島の醤油屋さんのご協力により、「黄色いぽん酢醤油」として、柑橘と魚の美味しさがつまったぽん酢に仕上がりました。
- ビタミンEとオレイン酸たっぷりの「まんのうひまわりオイル」も贅沢に使用されており、ぽん酢にとられない和洋中の幅広い料理に使えます。



HIMAWARI YELLOW PONZU

調理例 期待を超える美味しさと多彩な使い方をご体験ください



ガーリックと当商品を混ぜた

ガリポン焼き



生クリームと当商品を混ぜた

ぽん酢クリームパスタ