



【ピエトロ×TANITA】 pietro daily plus ドレッシング 黒酢&雑穀

黒酢の旨みと雑穀の具材感がたのしいドレッシング

<毎日の生活に+野菜習慣>

サラダや温野菜、マリネなどいつもの食事にもっと野菜をプラス。

野菜習慣でおいしく・健康に、ピエトロ×タニタの新提案です。

健康づくりのプロ「タニタ」とピエトロのおいしいコラボレーション。

黒酢のまろやかで深い旨みと雑穀の豊かな具材感で、かけるだけで野菜をおいしく食べられる具たくさんドレッシングです。

深い旨みのある黒酢※1に、九州産の甘みのあるしょうゆをあわせ、奥行きのある味わいに仕上げています。

もち麦や発芽玄米、黒大豆など16種の雑穀に、キヌア、いりごま、刻みたまねぎを食感のアクセントとして加えたドレッシングは、いつものサラダにかけるだけで満足感をプラスしてくれるおいしさです。

塩分を40%カット※2し、製造工程で火を加えない非加熱製法で作上げた生タイプドレッシングなので、素材本来のフレッシュな香りや味わいが生きています。

※1 黒酢は、醸造酢として表示

※2 塩分40%カットとは、「当社ピエトロドレッシング 和風しょうゆ」との比較

◆減塩で健康改善を推進するプロジェクト「らくだ6.0」認定商品です。

<https://rakuda6.fundely.co.jp/products/>

内容量	280ml
賞味期限	製造日から3か月
栄養成分表示	1食(15g)当たり エネルギー43kcal/たんぱく質0.4g/脂質3.6g/コレステロール0mg/炭水化物2.2g/食塩相当量0.4g
原材料	醸造酢(国内製造)、食用植物油脂、玉ねぎ、しょうゆ、砂糖、穀物加工品、ごま、塩麹ペースト、食塩、パフ加工キヌア、風味調味料(かつお)/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)
価格 (希望小売価格)	594円(税込)
保存方法	開栓後は冷蔵庫に保存し、賞味期限内にお召し上がりください。