



WEBSITE



SHOPSITE

一般社団法人  
ベジタブルフードセラピスト協会

〒158-0091 東京都世田谷区中町5丁目26  
090-3189-2293

WEB <https://vf-therapist.com/>  
SHOP <https://vegetable-food-park.com/>

カラダに優しい無添加  
ドレッシング

# 野菜 × フルーツ をふんだんに使用の

調理師・ベジタブルフードセラピスト・野菜ソムリエプロの資格を活かしカラダに優しい無添加ドレッシングを一本一本手作りして作っております。自然のままのこだわりドレッシングをぜひお楽しみください。



佐藤ひろみ

調理師  
ベジタブルフードセラピスト  
野菜ソムリエプロ  
ローフードマイスター  
美容食学士

エステや飲食店の経営を経て、現在は一般社団法人ベジタブルフードセラピスト協会代表として菜食料理研究家およびベジタブルフードコーディネーターとしても、四国徳島と2拠点で活動しながら自家農園にて野菜やハーブの生産も行なっています。ベジタブルフードセラピスト資格養成講座、ヴィーガン料理教室や出張料理、イベントなどで野菜、果物の魅力を発信中！



やまももとゆずと  
ドレッシング

やまもの産地、四国徳島のやまももをたっぷりピューレにし使用。柚子果皮の香りと共に楽しんでください。どんな野菜ともよく合います。



いちごとペッパーと  
ドレッシング

四国徳島のいちごをふんだんに使用し、ピンクペッパーをトッピングし風味に+α! いちごの自然の甘さとよくマッチしています。シーザードレッシング風がおすすめ!



大根とすだちと  
ドレッシング

たっぷりの大根おろしに四国徳島のブランドすだちをトッピング。さっぱりとした味わいで和風サラダにもよく合います。



しいたけと胡麻と  
ドレッシング

徳島産椎茸を丁寧に炒めゴマペーストと合わせた胡麻香るドレッシングです。豆腐サラダやさのこサラダとも良く合います。



人参とみかんと  
ドレッシング

人参をそのままドレッシングにしました。みかんと合わせることで体にやさしい自然の甘さをお楽しみいただけます。子供さんにも大人気です。



レモンと塩麹と  
ドレッシング

レモンのキリッとした爽やかな風味と柚香の甘酸っぱさが、手作り塩麹とともによくマッチしています。さっぱりと野菜がいくらかでも食べられます。



ブルーベリーとミントと  
ドレッシング

徳島の完熟ブルーベリーと爽やかなミントの葉をトッピングしたちよっぴり大人の味わいです。



キウイと柚香と  
ドレッシング

徳島産キウイの自然な甘さと酸味が特徴。幻の柑橘と呼ばれる柚香の香りが口いっぱい広がります。

【内容量】 1本150ml

【特定原材料等】 しいたけ×胡麻ドレッシングには醤油の小麦、大豆が入っております

【賞味期限】 約2、3ヶ月

【保存方法】 直射日光、高温多湿を避けて保存。開封後は冷蔵庫内へ

【備考】 保存料、香料、化学調味料無添加

お好きなドレッシングをお選びください。※季節により、欠品の品もあります。

※人気商品は在庫切れもございます。 ※1週間ほどお時間をいただく場合がありますことをご了承ください。

