



笑顔が咲く、薔薇のノンオイルドレッシング  
**華 KOTOBA【薔薇】誕生**

🌹 気品あふれる色と香りは、薔薇の花そのもの。

パープルフラガンシアという香り高い薔薇の花びらを、  
 1本150mlあたり約10g使用。それは、およそ薔薇一輪に相当します。  
 透明感のあるルビーレッド、“ブルーの香り”と評される清らかな香り……  
 薔薇そのものの魅力が広がります。\*季節によって薔薇一輪のグラム数は変動します。

🌹 原材料として使用しているのは、有機JAS認証の薔薇。

原材料の薔薇は、有機JAS認証のオーガニックローズです。  
 薔薇本来の美しい色や香りを大切に、  
 合成香料・着色料など余分なものは一切使用していません。  
 食品としての安全安心を徹底的に追求しました。

🌹 混ぜる、かける、割る。味わい方は自由。

薔薇の色や香りを最大限に活かすため、  
 純度の高い醸造酢でシンプルに仕上げました。  
 ヨーグルトに混ぜる。サラダにかける。サイダーで割る。  
 ノンオイルドレッシングだからこそ、  
 お好みに合わせて自由に活用できます。



ココエフーズ株式会社

〒447-0844 愛知県碧南市港本町4番地38 tel:0566-41-9991



あふれる気持ちを花言葉に込めて、

一輪の薔薇を大切な人へ贈る。

笑顔が咲く幸せなシーンに、

新しいギフトの形を提案したい。

そんな思いから、ノンオイルドレッシング

「華 KOTOBA【薔薇】」が生まれました。



- 母の日に
- バレンタインに
- お誕生日に
- 結婚記念日に

🌹 贈り物に、特別な気持ちもプラスワン。

大切な人へのギフトに、「華 KOTOBA【薔薇】」を添えてみませんか？  
 食器や花束などにプラスワンすると、一輪の薔薇を贈るときのように  
 特別な気持ちが伝わり、幸せな笑顔も咲くはずですよ。

● 原材料  
 還元水飴、醸造酢、砂糖、食塩、バラ花卉

● 栄養成分表示 大きじ一杯(15mlあたり)  
 エネルギー 27kcal/たんぱく質 0g/脂質 0g  
 炭水化物 6.8g/ナトリウム 4.36mg(食塩相当量 1.1g)

混ぜる

- マヨネーズに混ぜてディップに。
- ヨーグルトに混ぜて特別なデザートに。
- ジャムに混ぜて風味をプラス。



かける

- サラダにかけてヘルシーに。
- フルーツにかけてマリネ風に。
- アイスクリュームにかけて華やかに。



割る

- 炭酸水で割ってさわやかに。
- お酒で割ってカクテル風に。
- 牛乳で割ってヨーグルト風に。

