

## がごめゆず糀ドレッシング

# 「料理王国100選」に入賞

### 函館「医食同源」香りとうまみ調和

函館市内の食品会社「医食同源」の「がごめゆず糀ドレッシング」(200ミリ入り734円)が、国内の一流シェフらが逸品を選ぶコンクール「料理王国100選2023」で入賞した。フルーティーな香りと函館産ガゴメコンブのうまみが調和していると高く評価された。

「料理王国」を  
発行するジャパン・フード&リ  
カー・アライアンス(東京)が、  
10年から毎年開催。シェフとパ  
イヤーの約40人が、生鮮食品や  
調味料など6部門で審査し、96  
点が選ばれた。応募総数は非公  
表。同社の商品の入賞は3回目  
となる。

ドレッシングは21年2月に発  
売。道産米と根室管内羅臼町産  
の塩で作った塩こうじにユズ果  
汁を加え、よりうまみを出すた  
めにスティック状のガゴメコン  
ブを入れた。

同社の中山一郎社長は「こう  
じの量を調整するなど試作を重  
ねた。函館産のガゴメコンブを  
使った商品を全国に発信した  
い」と話す。

(野口今日子)

「料理王国100選2023」に選ばれた「がごめゆず糀ドレッシング」

