

材料

パッションフルーツ中身	260g
白ワインヴィネガー	40g
ハチミツ	70g
ディジョンマスタード	40g
塩	21g
ピーナッツオイル	240g
エクストラヴァージンオリーブオイル	240g

下ごしらえ

パッションフルーツの中身を出し、種と実を分けこす。

作り方

- ① 全ての材料を少しずつ加えながら乳化させる。(家庭用ミキサーなどで対応可能)
- ② パッションフルーツの種と合わせる。
- ③ お好みの野菜などにかけてお召し上がりください。

ワンポイントアドバイス

夏野菜(なす、ズッキーニなど)との相性抜群!
色々な使い方ができるのでお試しください。



パッションフルーツ

木更津をパッションフルーツの新たな産地に
甘み・酸味・瑞々しさの黄金比を無農薬で実現



JBK Farm

千葉県木更津市万石193-1



パッションフルーツのドレッシング

香りがとてもいいのが印象的でした。

佐藤崇行シェフ
マジカメンテ

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-13-6 ブラッサムZEN1F

