

夢風船プレミアム トマトディップソース

どんな料理にもマッチ

【栗原支局】パンや逸品「夢風船プレミアム洋菓子などを製造・販売しているパレット」が人気を集めている。

（本社・栗原市築館、高橋寛代表取締役）で、市場産トマトのうまみ

冬トマトのうまみぎゅっしり

地場素材生かし、人気の逸品に

パレット

で12月から翌年1月に収穫される冬トマトを使用。日ごと元気を増す冬の太陽を浴びて育ったトマトは、強い酸味が印象的。一度食べるとトマトは、強い酸味が印象的。一度食べると

など何とでも合うが「フランスパンと一緒に食べる」とおいしい。オリーブオイルやなたね油を加えても」と高橋代表オススメだ。

地場の素材を使い新商品を開発し続ける高橋代表は「高品質の地場産素材を、加工技術と販売力で一層際立たせたい」と話す。

「夢風船」は51

つと直感したという。

5円（税込み）。未開

素材本来の味を損なわないよう調味料や香辛料を最小限に抑えた味は、まさに高級トマトソース。野菜、肉・魚料理、パスタやピザ.....

封で3カ月は保存できる。パレット各店（栗原市築館、大崎市古川）、くすはら直売所よさこい（栗原市築館）で販売中。問い合わせはパレットまで。電話0228(22)8010。

「夢風船プレミアムトマトディップソース」。

トマトの味がそのまま生かされている

