

こんな声がありました！

ドレッシングがすぐ分離してしまう…。

「ドレッシングの上手なませ方ワンポイント」



コープのドレッシングってすぐ分離しちゃわない？

あるある～。
かける前によく振ってみるんだけど、すぐ分離しちゃってかけにくいんだよね。



コープのドレッシングってそういうものなのかしら？

もしかしたら油の量が多いのかも…。



ドレッシングをませる「コツ」があるのだよ。
底を左右に上手に振れば、しっかりませるのじゃ。

ドレッシングを分離させずにませるには、若干「コツ」のようなものがあります。容器を一度逆さまにして上下を入れ替えていただき、手首を中心に左右に振って混合すれば、45秒程度は均一な状態が保てます。



POINT

量が出すぎないように「キャップ」にも工夫が！



実は開発当初から、「油分と調味料がまざりにくい」「油分が多くて油しか出てこない」といった組合員さんからのご意見がありました。そこで考えたのが容器の改良。1988年にはキャップ口を「とんがりタイプ」に変更。一度にドツと液が出ないようにすることで問題を解消しました。

【出典】：日本生協連ホームページ「コープ商品 開発ストーリー」より
http://goods.jccu.coop/feature/story/yasai_dressing/1006.html#

ボトルを上下に振るのではなく、底を左右に振るのがポイント！



ませるコツを動画でもチェック！



へえ～。
ただ振ればいってものじゃないのね！

