

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」



ドレッシングって振っても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。



何かいい方法がないのかしら？

はかせなら知ってるかも！教えてはかせ！



上下に振るのではなく、底を左右に振れば、しっかりまざるのじゃ。

【油が分離したドレッシングのませ方】

① キャップをしっかり閉めます。



② 油分を底に移動させるために一度逆さまにします。



③ 手首を中心に左右に振ります。



④ できあがり！しばらくは均一な状態が保てます。



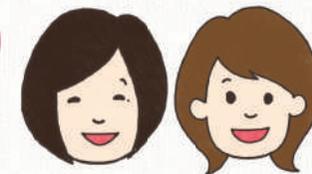
豆知識

ノズルにも工夫が

CO・OPのドレッシングには、油分だけが先にドバツと出てしまうのを防ぐために、1988年から「**とんがりノズル**」を採用している商品があります。さらに2018年から細長い形そのままに「**そり返し**」加工を施して、液だれしにくくしました。



左右に振るのがポイントね！



※強く握ると中身が飛び出る恐れがありますので、ご注意ください。