

# 「オーサワの豆乳タルタルソース」 工場レポート

5月1日に発売しました「オーサワの豆乳タルタルソース」の製造工場で、そのおいしさの秘密を探ってみました。

「豆乳タルタルソース」は、「豆乳マヨ」をベースに特製玉ねぎピクルス、パセリをたっぷり加えてつくった植物性のタルタルソースです。もちろん「豆乳マヨ」と同様、卵・砂糖・添加物は不使用です。

\*\*\*\*\*

## おいしさの秘密

### その① 滑らかさ

「豆乳タルタルソース」の特徴として、口に入れた時の滑らかさがあります。これは豆乳と調味液類の乳化により決まります。ちょうど良い滑らかさに仕上げるため、数回に分けて乳化作業を行います。このように検査を行っています。このような丁寧な作業により、絶妙な滑らかさを出しているのです。



乳化作業



ソース製造作業

## おいしさの秘密

### その② 程よい食感

もう一つの特徴として、特製玉ねぎピクルスの程よい食感があります。りんご酢と海水塩だけで作ったオリジナルピクルスは玉ねぎのシャキシャキとした食感と程よい酸味でソースによくなじみます。製造時にはソースの滑らかさを損なわないように、人の手で丁寧に撹拌されています。

\*\*\*\*\*  
完成したソースは一つ一つ手作業で充填されます。計量確認、キャップ締め、日付印字を行った後、金属探知機ウエイトチェッカーで確認した後袋詰めを行います。



充填作業



印字作業

このように豆乳タルタルソースは手間をかけて丁寧に作られています。手間をかけた分、食感よく、風味の高い仕上がりとなっています。是非、フライや蒸し野菜などにたっぷりかけてお試しになってください。

レポート／オーサワジャパン 赤堀

姉妹品も  
どうぞ!



国内産大豆使用  
卵・砂糖・添加物不使用  
コクがあり舌触り滑らか

No.6771 オーサワの豆乳マヨ 300g

No.6772 オーサワの豆乳マヨ 150g

卵・砂糖・添加物不使用  
特製玉ねぎピクルスたっぷり  
食感よく、  
まろやかな酸味とコク



No.6773  
オーサワの  
豆乳タルタルソース



小売店様より  
うれしい声を頂戴しております

- ・おいしかったです!
- ・純植物性のタルタルソース、探していたアイテムなのでうれしいです!
- ・味付けは濃い目でウケは良いと思います。
- ・玉ねぎの食感がアクセントとして良い。

今回ご紹介した商品