

県産野菜でおいしく美しく

アトラスがドレッシング発売

整体院、自然食レストランのアトラス（小松市）は、県産野菜を素材に生かした「金澤べっぴんどレッシング」を発売した。

能登産のニンジンとタマネギのほか、美容効果の高いアマニ油、りんご酢などを使った。特殊な乳酸菌発酵液も含まれている。200ミリ入りで、1080円（税込み）。アトラス本社と、自然食レストランなどの「アプサライ」（野々市市）で販売する。

松多愛専務は「夏野菜と一緒においしく食べてもらって、きれいになってほしい」と話した。



販売される金澤
べっぴんどレッ
シング
＝野々市市