



アールスペース油亀「サラダの皿だ」 企画展

7.2 wed — 15 tue ●岡山タカシマヤ 地下2階 特設会場

※最終日は午後4時まで。

思わず野菜を食べたくなる「サラダの皿」と「サラダにまつわるうつわ」を展示販売します。プレートやボウル、ディップ鉢など、日本各地の作り手が丹精込めて制作した約400点を超える「サラダのうつわ」を一堂にご紹介いたします。野菜を選び、サラダをつくるシーンを思い描きながら、理想のうつわを探してみませんか？



※写真は盛り付けイメージです。

～うつわが引き立つサラダや美味しくいただくドレッシングなども～

[RF1] ●地下1階 惣菜売場



フランボワーズドレッシングのフルーティーな甘酸っぱい味わいが無花果と相性抜群。黒胡椒とチーズの香りがアクセント。

↑先取る旬 無花果（いちじく）と黒胡椒ハムのサラダ(100g) 735円

ドレッシング特集 ●地下2階 特設会場

[オノ・フラッツ]

岡山の白桃を使用した桃の風味や香りがしっかりと感じられるノンオイルのドレッシング。

①岡山白桃
ドレッシング
(ノンオイル) 972円

白桃は粗みじんにカット。無調整豆乳を使用し、優しくクリーミーな味わいが特徴の乳化タイプのドレッシング。

②岡山白桃
ドレッシング 972円



[オジカソース]

シチリア産レモン果汁に、広島産のレモンピールを合わせ爽やかな味に仕上げたドレッシング。

③さわやか
レモンドレッシング
(150ml) 486円

マンゴーを使用し、りんごとパイナップルに濃厚な味わいに。5種の柑橘の酸味が全体を引き締めます。

④ぜいたく
フルーツドレッシング
(150ml) 486円



※諸事情により掲載商品の入荷遅れ・生産中止や、催しイベント等が変更・中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。※価格は2025年6月11日(水)時点のものです。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。