

マルゴのサラダ 美味しさ 5つのこだわり

鮮 新鮮な国産野菜を産地から直送

サラダは鮮度が第一！畑直送の「旬」の国内産野菜を使い、お客様の目の前でサラダを作ります。採りたて、作りたてのサラダは、毎日カラダが求める“完全栄養食”。これまでの常識を超えた、“主食サラダ”をお楽しみください。

無 無添加、無着色、無漂白の自然の味

マルゴのコンセプトは「自然まるごとサラダサブリ」。着色料や変色防止剤、漂白剤などの添加物を一切使わない安全安心なサラダを、毎日お召し上がりいただくことです。パック詰めの野菜ジュースや市販のカット野菜では、決して摂取できない健康の源を、自然な形で味わってください。

旬 味も栄養も至極の“旬”食材

野菜には“旬”があります。美味しさ、栄養価とも「今が最高ですよ！」と、野菜が教えてくれる時季です。無理な環境負荷の下で育った“温室育ち”ではなく、マルゴの野菜は、植物本来のチカラで育った“野生児”たち。味も栄養価も完全です。

生 非加熱、無添加の“生”ドレッシング

マルゴのドレッシングは、すべて店内仕込み。着色料や保存料を使わず、加熱処理もしない「生きた」ドレッシングです。長持ちはしませんが、最高の野菜をより美味しく食べていただくため、ドレッシングも最高の生きた状態でご用意しています。

選 食べたい野菜をお好みにセレクト

体調や気分によって、食べたいものは変わります。そんなカラダのニーズに応えられるよう、マルゴではお客様の好みの食材だけでオリジナルのサラダが作れます。30種類以上の彩り豊かな食材と、10種類のドレッシングからお好みをセレクト。あなただけのベストsaladを見つけましょう。

ドレッシングのブレンドであなたの味を発見！

サラダを食べるときのドレッシング選び、楽しんでますか？ MARGOなら、ドレッシングのブレンドが出来るんです！！例えば・・・



コテコテ和洋コンビ 今までにない新鮮さ！ よりスバイシーに！ 間違いない和ミックス

美味しいブレンドは無限大！何度かチャレンジをして、あなた好みのドレッシングを見つけてみましょう！！

ボトルドレッシング
店頭にて販売中

1本 100ml 各400円



google インドアビュー始めました



google インドアビューは、google ストリートビューの室内版。まるで本当にお店に行ったように、店内を360°のパノラマで見渡すことができます。是非、マルゴのお店のぞいてみてください！

2Fイートイン
30席

貸し切りOK

※15名様から承ります



〒151-0071 東京都渋谷区本町3-9-3
TEL 03-5302-1808
http://www.margo.co.jp/
OPEN 月~金 11:00 ~ 22:30
土日祝 11:00 ~ 19:00
CLOSE 年中無休 (年末年始を除く)



MARGOメンバー
募集中！

MARGOの新鮮な情報を配信中！

サラダデリ・マルゴ



FREE!

Publication & Edition
MARGO WORKS.CO.,LTD
Address 3-9-3 Hanzonmachi
Shibuya-ku Tokyo, JAPAN

MARGO TIMES

うまさのヒミツはここにあった!!
マルゴのドレッシング
レシピ大公開

Home Made Dressing

MARGO'S DRESSING RECIPE

● 和



深煎りごま

すり胡麻、ねり胡麻、煎り胡麻、胡麻油と4種類のゴマをふんだんに使った逸品。甘みも香りも芳醇で胡麻好きの方にはたまらない和風ドレッシングです。

- マヨネーズ (卵黄タイプ) 125g
- 醤油 25g、穀物酢 45g
- 白砂糖 25g
- 食塩 小さじ2/3
- みりん 35g
- ごま油 12.5g
- ねりごま 25g
- すりごま 25g
- いりごま (白) 20g

豊富な栄養素 セサミン/リノール酸/ビタミンB・K



● サラダ以外の用途
棒棒鶏・冷や奴・冷しゃぶ・和え物



西京味噌

米麹の糖分が活きた、上品でやさしい甘みは西京味噌ならではの。塩分濃度も味噌の中で一番少ないため、野菜の旨みを生かします。

- 西京味噌 105g
- リンゴ酢 40g
- 昆布出しつゆ 55g
- たまねぎ 15g
- マヨネーズ (卵黄タイプ) 55g
- サラダ油 140g

豊富な栄養素 リノール酸/ナトリウム/たんぱく質



● サラダ以外の用途
芋料理・焼魚

● エスニック



スウィートチリ

タイの定番ソースのドレッシング仕立て。酸味 & 甘み & 辛みのバランスが絶妙。他ドレッシングとの相性が良く、ブレンド素材にも最適。

- 市販のスウィートチリソース 270g
- 穀物酢 85g
- サラダ油 55g
- コリアンダーシードパウダー 小さじ1/3
- にんにく (すりおろし) 小さじ1/3
- 食塩 1g
- チリパウダー 小さじ1

豊富な栄養素 酢酸/クエン酸



● サラダ以外の用途
生春巻き・唐揚げ・魚介類・お好み焼き・冷や奴・チャーハン

● 洋



イタリアンバジル

ワインビネガー、オリーブオイル、マスタードが融合したシャープな食味。バジルならではの風味の良さが引き立っています。

- イエローマスタード 15g
- 白ワインビネガー 85g
- レモン果汁 8g
- 白砂糖 6g
- 食塩 小さじ1/2
- ブラックペッパー (粗挽き) 少々
- たまねぎ 42g
- E.V.オリーブオイル 270g
- 乾燥バジル 小さじ 1/2

豊富な栄養素 オレイン酸/ビタミンE・K/βカロチン



● サラダ以外の用途
トマトとモッツアレラチーズ・パスタ・オムレツ

LET'S MAKE A ORIGINAL HEALTHY DRESSING!
IT'S AMAZING DERISIOUS!!



フレンチシーザー

パルメザンチーズの風味にレモンの酸味が食欲をそそる人気の味。隠し味のアンチョビが美味しさの決め手。

- 白砂糖 15g
- パルメザンチーズ (パウダー) 30g
- レモン果汁 40g
- にんにく (すりおろし) 8g
- アンチョビソース 40g
- マヨネーズ (卵黄タイプ) 150g
- E.V.オリーブオイル 85g
- ブラックペッパー (粗挽き) 少々

豊富な栄養素 カルシウム/ビタミンB・D / DHA



● サラダ以外の用途
ポイルエッグ・フライドポテト・ポテトサラダ・ムニエル



サウザンアイランド

マヨネーズとケチャップソースがベースのフレンチ系ドレッシング。タマネギ、ニンジン、ピクルス、パプリカなどの野菜がたくさん入ってます。

- マヨネーズ (卵黄タイプ) 290g
- トマトケチャップ 55g
- リンゴ酢 55g
- 砂糖 17.5g
- たまねぎ 30g
- にんじん 30g
- コルニション 30g
- ガラムマサラ 1.5g
- パプリカパウダー 8.5g

豊富な栄養素 ビタミンA・B・C・E



● サラダ以外の用途
マグロとアボガド・白身魚のフライ



紀州梅

紀州梅の梅肉に、かつお風味をプラスした上品なドレッシング。酢のサッパリ感が食欲をそそる、シェフおすすめの一品です。

- 白砂糖 85g
- 穀物酢 115g
- 醤油 85g
- 紀州梅肉ペースト 85g
- ごま油 85g
- カツオ粉 小さじ3/4

豊富な栄養素 ナトリウム/クエン酸/リンゴ酸



● サラダ以外の用途
海藻類・マッシュポテト・寿司だれ



すりおろしオニオン

玉ねぎの甘さと醤油のあっさり感がベストマッチの和風定番。アクセントの山葵(わさび)が、味に深みをプラスしています。

- 白砂糖 10g、穀物酢 85g
- 水 50g、醤油 145g
- 粉ワサビ 小さじ1/4
- にんにく (すりおろし) 小さじ1/4
- たまねぎ 85g
- はちみつ 小さじ2/3、塩 3g
- ブラックペッパー (粗挽き) 小さじ1/4
- ごま油 65g
- 白いりごま 15g

豊富な栄養素 クルクミン/ビタミンB・C / アリシン



● サラダ以外の用途
ハンバーグ・ステーキ・ホイル焼き



エスニックカレー

エスニック系香辛料がピリリと効いたスパイシーなドレッシング。ヨーグルトがたっぷり入ってヘルシーです。男性に大人気!

- シナモン 1.5g
- ガラムマサラ 1.5g
- クミン 1.5g
- カレーパウダー 2.5g
- 食塩 小さじ2/3
- チリパウダー 少々
- 穀物酢 35g
- ヨーグルト 165g
- マヨネーズ (卵黄タイプ) 150g

豊富な栄養素 クルクミン/シネオール



● サラダ以外の用途
鶏料理全般・豆料理全般・冷奴



バルサミコ

スペイン産のバルサミコ酢に、E.V. オリーブオイルとケイパーを加えた大人のビネガードレッシング。サーモンなどの魚介系にマッチします。

- *たまねぎ 65g
- *ブラックオリーブ 20g
- *ケイパー 15g
- バルサミコ酢 45g
- リンゴ酢 45g
- E.V.オリーブオイル 130g
- *の3品は、ミキサーかけすぎないように荒削り

豊富な栄養素 ポリフェノール/ビタミンK



● サラダ以外の用途
魚介類マリネ・フルーツ・焼りんご



にんじんとオレンジ

ニンジンの甘みとオレンジの酸味がベストマッチのノンオイルドレッシング。柑橘系のさわやかなアロマが、口中に広がります。

- 水 520g
- にんじん 100g
- ① 上記の分量で人参が軟らかくなるまで煮る
- ② 湯切した人参と茹で汁で、計125gにする
- ③ 冷蔵庫で冷やして下記材料とミキサーにかける
- 100%オレンジジュース 85g
- リンゴ酢 20g
- 食塩 少々
- 白砂糖 15g

豊富な栄養素 βカロチン/ビタミンC



● サラダ以外の用途
白身魚 (生)・帆立



とちおとめ

いちごが持つ自然な酸味と甘い香りを引き出した、フルーツ系ドレッシングの代表格。特に生ハムやルッコラとの相性が抜群です。

- いちご (とちおとめ) 55g
- フランボワーズビュレ (冷凍) 50g
- リンゴ酢 65g
- はちみつ 8.5g
- フランボワーズビネガー 8.5g
- クルミオイル 15g
- E.V.オリーブオイル 135g

豊富な栄養素 ビタミンC/クエン酸/ペクチン



● サラダ以外の用途
アイスクリーム・パスタ



※ご家庭で作りやすいよう、調理法や材料については店頭使用のものとは一部変えています