



報道関係者各位

春の食卓を華やかに彩る。

# スーパーフード「ビーツ」のドレッシング

2026年3月19日（木）より数量・期間限定販売

世界のお茶専門店ルピシア（本社：北海道虻田郡ニセコ町、代表取締役：水口博喜）は、2026年3月19日（木）より、北海道・ニセコ町の自社工場で製造する「ニセコのドレッシング」の新作「BEETS（ビーツ）」をルピシアの一部店舗と通信販売にて、数量・期間限定で販売いたします。

ルピシアがプロデュースする食のブランド「ルピシア グルマン」。そのメニュー開発を担うのが、北海道ニセコ「ヴィラ ルピシア レストラン」総料理長の植松秀典です。「ニセコのドレッシング」は、素材の味わいをおいしく引き立てる、まろやかな風味が特徴。穏やかな酸味の北海道米「ゆめぴりか」の米酢を使用し、上質な太白胡麻油を控えめに加えているため、サラダやカルパッチョなどにかけるのはもちろん、肉料理や魚料理のソースとしても大活躍。高級感のあるボトルデザインはギフトにも好評です。



「CARROT&ORANGE（キャロット&オレンジ）」「KOMBU（コンブ）」「CAESAR（シーザー）」「SESAME（セサミ）」の4種に加え、注目のビーツをたっぷり使った新作「BEETS（ビーツ）」を数量限定で作りました。詳しい情報は下記特設サイトをご覧ください。

<https://www.lupicia.com/shop/e/edressing/>

（または「ニセコのドレッシング」で検索）

## 商品概要

### ニセコのドレッシング BEETS

2026年3月19日発売 期間・数量限定

150ml 瓶入 ¥980(税込) ※賞味期限 製造日より90日

鮮やかな赤紫色をした根菜「ビーツ」はスーパーフードとしても知られています。味はもちろん、色の出方が格別な北海道・真狩村「三野農園」のビーツを使い、その魅力を最大限に引き出した自信作です。じっくり蒸したビーツの自然な甘み、ソテーした北海道産の越冬玉ねぎの旨みが優しく広がります。ディップのような濃度のある質感が特徴で、野菜はもちろん、魚介類や鶏肉料理ともよく合います。

※よく振ってからお召し上がりください。 ※天然素材を使用のため、変色が起こる場合がありますが、品質には問題ありません。

※開封後は10℃以下で保存し、お早めにお召し上がりください。

## 会社概要

【商号】株式会社 ルピシア 【設立】平成6年8月17日 【店舗数】国内136 海外3（2026年3月4日現在）

【事業内容】世界のお茶・茶器雑貨等の輸入、製造・販売、食品の製造・販売 【事業所】北海道虻田郡ニセコ町字元町436-2

【お問い合わせ先】株式会社ルピシア プロモーション部（小林・尾辻）

TEL：070-7789-7403（携帯） FAX：0136-44-1001 MAIL：kouhou@lupicia.co.jp