



& Bull-Dog

報道関係者各位

2026年5月1日
ブルドックソース株式会社

& Bull-Dog シリーズ、青山ファーマーズマーケットに初出展！



ブルドックソース株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：石垣幸俊）は、5月2日（土）～4日（月）の3日間、& Bull-Dog 素材を味わうドレッシングシリーズの試食・販売ブースを青山ファーマーズマーケットに出展いたします。

本出店は素材を味わうドレッシングシリーズの魅力を体験していただくことを目的とし、各日限定1,000食ほど試食をご用意しております。

青山ファーマーズマーケットならではの旬の国産野菜とドレッシングの組み合わせをその場で楽しみいただけます。

なお、会場ではドレッシングの販売も予定しております。

ぜひこの機会に、お気に入りのドレッシングをお探しください。

◆開催概要

日程：2026年5月2日（土）／3日（日）／4日（月）

時間：10:00～16:00

会場：渋谷区神宮前 5-53-70 国際連合大学前広場

公式 HP：<https://farmersmarkets.jp/>

◆&Bull-Dog 素材を味わうドレッシング プレミアムとは

国産野菜・特製オイルを使用した「&Bull-Dog 素材を味わうドレッシング プレミアム」3種を展開。添加物（※）に頼らず、「瀬戸内レモン」「京くれない人参」「国産ごぼう」などの主役となる野菜はもちろん「玉ねぎ」や「柚子」にいたるまで、日本産にこだわり、素材本来の味わいを大切にしてくられたプレミアムな一本です。



◆ラインナップ

- ・素材を味わうドレッシングプレミアム 瀬戸内レモンとアンチョビ
※添加物(酸味料・甘味料・香料)不使用
- ・素材を味わうドレッシングプレミアム 京くれない人参と柚子
※添加物(酸味料・甘味料・香料)不使用
- ・素材を味わうドレッシングプレミアム ごぼうと白みそ
※添加物(増粘剤・甘味料・香料)不使用

◆&Bull-Dog 素材を味わうドレッシングとは

増粘剤、甘味料、香料などの添加物を一切加えず、自然のめぐみを活かした「&Bull-Dog 素材を味わうドレッシング」5種類を展開。野菜の具材感をしっかり感じられる5つのフレーバーは、それぞれ素材本来の味を引き出す酢を厳選して使用しました。



& Bull-Dog



◆ラインナップ

左から、すりおろし野菜・和風たまねぎ・焙煎ごま・国産にんじん・黒酢たまねぎ（全5種）

※添加物（増粘剤・甘味料・香料）不使用

本件に関するお問い合わせ先

東京都中央区日本橋兜町11番5号
ブルドッグソース株式会社 経営企画室
TEL : 03-3668-6821 / FAX : 03-3668-5100
URL : <https://www.bulldog.co.jp/>