

トリュフの贅沢な香りが楽しめる調味料 『ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～』 新たに小袋タイプを 8月1日に発売

発信番号:23-29

ケンコーマヨネーズ株式会社(本社:東京都杉並区、代表取締役社長:島本 国一)は、自社で製造・販売する『ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～』の小袋タイプを2023年 8月1日(火)に発売します。



『ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～』は、『薫るトリュフのマヨソース』に続き、「薫るトリュフ」シリーズの第2弾として

2022年7月に発売。業務用の定番の1Lサイズと使い切りやすい200mlサイズにて展開しています。1Lサイズは外食業界や量販店のバックヤードに、200mlサイズは店頭販売へ導入いただいています。ヨーロッパ産トリュフパウダーを使用した芳醇な香りが特長で、サラダだけでなくローストビーフ丼やスパゲティの味付けなど、料理のソースとしてもご活用いただけます。また、ノンオイルであることから昨今の健康志向ニーズにも合った商品となっています。

今回新たに発売する15mlの小袋タイプは、量販店の惣菜や弁当への添付、テイクアウト、宅配弁当などに最適です。クリスマス、正月などのイベントやハレの日にとってつけのローストビーフの味付けとして、また付加価値をつけたいサラダなどにもおすすめの商品です。

当社は今後もお客様に寄り添い、お役に立てる商品づくりに注力し、食市場の活性化に貢献してまいります。

▼『ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～』商品概要



ヨーロッパ産トリュフのパウダーを使用した芳醇な香りのノンオイルドレッシングです。馴染みのあるしょうゆベースにたまねぎの甘味と旨味を加えました。程よい酸味で、肉や魚、野菜など様々な食材と相性が良く、サラダの他、料理のソースとしても活躍。手軽にメニューに高級感を与えることができます。1Lと200mlに加え、新たに15mlの小袋タイプを発売します。

◆詳細:https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_truffledr.aspx

荷姿	15ml×20×20	保管条件	常温	賞味期間	製造日+150日※
----	------------	------	----	------	-----------

※1Lおよび200mlの賞味期間は、「製造日+180日」です。

■会社概要

社名 :ケンコーマヨネーズ株式会社
代表取締役社長:島本 国一
所在地 :東京都杉並区高井戸東 3-8-13(東京本社)
創立年月 :1958年3月
資本金 :54億2,403万円(2023年3月末時点)
主な事業内容 :マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品、
サラダ・総菜類等の食品製造販売

■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画本部 広報部 広報・IR課

TEL :03-5941-7682
FAX :03-3247-8818
E-MAIL:kouho@kenkomayo.co.jp
URL :www.kenkomayo.co.jp