

～海を越えて支持される！ロングライフサラダ海外進出10周年～ サラダ料理で世界一を目指す企業の 10年間の歩みと商品の魅力を紹介

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：島本 国一）の展開するロングライフサラダは、2024年7月15日に海外進出10周年を迎えます。

ロングライフサラダとは、サラダ本来の味を損なわずに冷蔵で長期保存ができるサラダです。近年、食品ロス削減の観点や、開けるだけですぐに使えるため労働現場での人手不足や省力化に貢献することから、改めてその魅力が注目されています。当社は業界で初めてロングライフサラダを開発し、パイオニアとして現在まで国内トップシェア※を堅持しています。そんなロングライフサラダの輸出のきっかけや海外で人気を集めている商品についての情報をお届けします。

※出典：富士経済『食品マーケティング便覧』（2023年見込）



＜2014年7月15日＞香港にポテトサラダ、タマゴサラダ、ツナサラダの3アイテムの輸出を開始しました。

訪日外国人が日本で焼成パンやサンドイッチなどを通してロングライフサラダを食べる機会が増え、その美味しさを知り、自国に戻っても同じクオリティの商品を食べたい！という需要に対応して輸出を開始しました。ロングライフサラダという商品自体、世界でも珍しく、以降、コンビニエンスストア、ベーカリー、外食と販路を広げながら、ロングライフサラダの輸出版売量は約8年後には月間最高で600%にまで伸長しました。

現在は香港へ輸出をしながら、韓国や台湾など近隣国へ提案を進めています。

世界の需要に応えたほか、味や食感のよい高品質な商品の提案や当社の強みであるメニュー提案を、ロングライフサラダのパイオニアとしてプライドを持って進めた結果、10年間の継続した輸出に繋がりました。



輸出量の多いロングライフサラダ 『グッドテイストタマゴサラダ』

自然な卵の風味をより豊かに感じていただけるように、甘味を少なく、後味をすっきりと仕上げました。大きめサイズの固形で手作り感のあるタマゴサラダです。導入事例はサンドイッチ、焼成パン、軍艦巻きなど。海外にも卵とマヨネーズを和えたタマゴサラダのような商品はあるものの、当社商品の味や食感への評価が高く、日持ちするという付加価値も相まって人気を集めています。

海外では、揚げ物を挟んだハンバーガーやドッグパンの具材&ソースとしてポテトサラダやタマゴサラダが使われています。

当社初！90日間の長期賞味期間で輸出を広げる『FDF Plus®』

従来美味しさはそのままに当社のロングライフサラダで初めてとなる賞味期間 製造日+90日を実現しました。賞味期間が延びることにより、食品ロスの削減につながるほか、輸出の機会も広がります。現在は香港へポテトサラダを輸出しています。



今後は、海外輸出の課題である賞味期間の問題に対し、冷凍商品をはじめとする商品の検討や包材の見直しなどを進め、更なる輸出拡大を目指す方針です。

また、『サラダ料理で世界一になる』というビジョンのもと、当社主力商品であるロングライフサラダの領域を「日本のサラダ」「和惣菜」へと広めることで、世界での食の選択肢を広げてまいります。

ケンコーマヨネーズ Global Site : <https://www.kenkomayo.co.jp/en>

＜本資料に関するお問い合わせ先＞

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp