

～贈呈式レポート～ 第28回業務用加工食品ヒット賞
かけるだけではない高い汎用性が支持され
「塩キャラメルバターソース」受賞



このたび、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、以下「当社」）で製造・販売する『塩キャラメルバターソース』が第28回 業務用加工食品ヒット賞を受賞しました。2024年9月12日に東京・新橋の第一ホテル東京にて贈呈式が行われ出席しましたのでご報告します。



贈呈式には代表取締役社長の島本が登場しました



写真右は株式会社日本食糧新聞社 代表取締役会長CEOの今野 正義氏

「業務用加工食品ヒット賞」は、株式会社日本食糧新聞社が主催し、全国の有効業務用食品卸によるモニター選考により選出され、業務用卸各団体代表者で構成される選考委員会の審議を経て決定されるものです。外食産業の活性化などに貢献した業務用加工食品や素材の荣誉を称える賞となります。

今年は14社が同賞を受賞し、贈呈式では受賞各社へ株式会社日本食糧新聞社 代表取締役会長CEOの今野 正義氏から表彰状が授与されました。

当社商品『塩キャラメルバターソース』は、やみつきになる甘じょっぱいテイストとハンドリングの良さが特長のソースです。かけるだけでなく、塗る、和えるなどの使い方で様々なメニューに使用できる点が評価され、今回の受賞に至りました。手作りするには時間と手間のかかるキャラメルソース。バターを溶かす手間やキャラメルのべたつきがなく、冷やしても固まらずすぐに使用できる本商品は、慢性的かつ深刻な人手不足が課題の外食産業において、オペレーションの簡便化に寄与する商品です。



当日の展示の様子

2024年2月発売 塩キャラメルバターソース



芳醇なバターとほろ苦いキャラメル、まろやかな味わいの岩塩によるコクと風味がやみつきのソースです。液状なので溶かしバターのようにかける、塗る、和えるなど様々な用途に役立ちます。スイーツはもちろん、焼成時に照りつやが出るのでベーカリーにもおすすめです。

商品容量：(左) 510g (右) 205g
賞味期間：製造日+180日
メニュー：塩キャラメルバナナデニッシュ

当日のブースでは『塩キャラメルバターソース』の幅広い使い方を実際のメニューにしてご紹介。ブースにお立ち寄りいただいた多くの方にご試食いただきました。

ナッツとあわせてデニッシュに



パンケーキにかけて



ポークソテーのソースとして



ラテに線引き



秋におすすめ！さつまいもに絡めて



試食をされた方のご感想

※デニッシュとさつまいものメニューを試食提供

- ・塩味がしっかりときいていて、甘じょっぱさが美味しい。
- ・キャラメルの香りが良く、食欲をそそる。
- ・温めたさつまいもに絡めるだけというのが簡単で驚いた。

等のご感想をいただきました。

当社は今回の受賞を機に、今後もお客様のお役に立つご提案を行い、さらに商品の魅力を広げられるよう努めてまいります。

■ 会社概要

社名	: ケンコーマヨネーズ株式会社	資本金	: 54億2,403万円(2024年3月末時点)
代表取締役社長	: 島本 国一	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
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		

《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