

ケンコーマヨネーズ株式会社 2024 年 11 月 27 日

ケンコーマヨネーズグループ総合フェア 2024

2年ぶりの開催 東京・大阪 4日間で約 2,690 名が来場

WAKU-WAKU 体験 WAKU-WAKU アイデア

発信番号: 24-54

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、以下「当社」)は、ケンコーマ ヨネーズグループ総合フェア 2024「WAKU-WAKU 体験 WAKU-WAKU アイデア」を都内で 10 月 23 日 (水)・24 日(木)、大阪府内で 11 月 13 日(水)・14 日(木)の計 4 日間で開催しました。



当社代表取締役社長 島本 国一



メインの「サラダ料理」コーナーの様子

原材料価格や人件費の高騰、人手不足、物流の 2024 年問題、SDGs への関心の高まりなど、食品メーカーを取り巻く環境は日々大きく変化しています。その中で当社は、「サラダ料理で世界一になる」をビジョンとして掲げ、新たな市場を演出することに注力しながら、新しい価値の創造に挑戦しています。

ケンコーマヨネーズグループ総合フェア(以下、総合フェア)は、外食・中食などあらゆる食品業界の方を対象に、当社グループの強みや、豊富な商品ラインナップ、各業態のキーワードに合わせたメニューなどをご提案する展示会です。東京会場は 2022 年以来 2 年ぶり、大阪会場は 2019 年以来 5 年ぶりの開催となり、4 日間で約 2,690 名(約 830 社)の方にご来場いただきました。

今回の総合フェアでは、テーマを「WAKU-WAKU 体験 WAKU-WAKU アイデア」とし、メインの「サラダ料理」コーナーをはじめ、居酒屋・食堂・カフェ・ベーカリーなどに向けた「業態別提案」コーナー、「グループ提案」コーナーなどで、約70点のメニューを展示、そのうち約40種の試食メニューをご用意しました。

また開催に先立ち東京会場初日に行ったメディア向け説明会では、当社代表取締役社長の島本 国一よりサラダ料理やこの総合フェアに対する思いを、また執行役員 経営企画室室長の北﨑 新英より今回の展示会内容について、当日お集まりいただいたメディアの方々へお話しました。

当社グループはこれからも、食品業界の皆様のお役に立つ商品やメニューのご提案を続け、食品業界の発展 に貢献してまいります。



■サラダ料理・総合フェアに対する思いについて (代表取締役社長 島本国一のコメントより)

「サラダ料理」とは、「食材」・「調味料」・「食文化」を掛け合わせ、野菜の美味しさを存分に引き出した料理のことです。当社は、煮物などにしか使われていなかったごぼうやかぼちゃ、豆などの食材をサラダにして世の中に新たな食べ方を提案するなど、サラダの可能性を広げるご提案をし、成長してまいりました。その歴史から、これからも将来に向けて、食文化を築きながら、サラダ料理を進化発展させていく責任があると考えています。

サラダ料理は食シーンによって心を豊かにし、食すことで栄養、健康機能面から身体を健やかにし、かつ命を 守る役目があります。当社の企業理念に沿い、サラダ料理を世界に広め、サラダ料理のリーディングカンパニー を目指してまいります。

ご来場されたお客様に、総合フェアを通じて、当社の提案する商品やメニュー、ブランドに共感していただき、 サラダ料理の未来に期待し、ワクワクしていただけると嬉しく存じます。

■総合フェアのテーマについて (執行役員 経営企画室室長 北崎新英のコメントより)

今回のテーマは、「WAKU-WAKU 体験 WAKU-WAKU アイデア」としました。

私たちを取り巻く環境は日々目まぐるしく変化しています。その中で、食はどんな時でも人々の心を豊かにし、 私たちの活力のひとつとなっています。今回の総合フェアでは、商品・メニュー・情報を、見て・ふれて・食べて・感 じる様々な体験を通じて皆様をワクワクさせ、アイデアがワク提案を行ってまいります。

■当日のメニューをご紹介 (一部)

今回のメインコーナーである、サラダ料理のコーナーでは「和」をキーにした、12 メニューをご提案しました。 当日の来場者アンケートの回答(詳細は 4 枚目)で、特に"ワクワクした"と人気を集めた 3 メニューをご紹介します。

◇サラダ料理コーナー|サラダ料理で世界を満たす~つなぐ・ひろがる・むすぶ~

日本で育まれてきた魅力あふれるサラダ料理の数々を「つなぐ・ひろがる・むすぶ」の3つの切り口でご紹介。

──つなぐ :古き良き日本の味に、新たな食べ方やアイデアをプラスして、食の楽しさをつないでいく

—ひろがる:愛され続けている日本の料理をサラダ料理へ進化させ、その魅力をひろげる

一むすぶ :日本の料理を、海外の方に親しみやすい食べ方に工夫して、日本と世界をむすぶ



~つなぐサラダ料理~

厚焼き卵のサンド

しっとりした厚焼き卵に、シャキッとした新鮮な野菜やフィリングを挟んだまるでサンドイッチのような斬新な厚焼き卵のサンドです。厚焼き卵の色合いが華やかさを演出します。



~ひろがるサラダ料理~

トマト味噌汁~サラダ仕立て~

「味噌汁」を冷製のサラダ仕立てに。焼いたトマト、ズッキーニ、れんこん、かぼちゃなどを丸ごぼうの甘辛煮と和え、トマトベースの味噌ソースをかけて食べるメニューです。



~むすぶサラダ料理~

<u>しらすとごぼうの</u>

<u>アヒージョ風マリネサラダ</u>

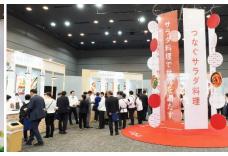
和食の食材として根付くごぼう をアヒージョソースでマリネした 冷製サラダです。アヒージョソー スとごぼうの意外な組み合わせ が新発見の味わいです。



■各コーナーのご紹介







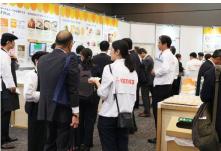
◇企業情報コーナー

当社の企業理念やビジョン、商品ラインナップ、サステナビリティに関する取組みを分かりやすくご紹介

◇サラダ料理コーナー|サラダ料理で世界を満たす~つなぐ・ひろがる・むすぶ~

日本で育まれてきた魅力あふれるサラダ料理の数々を「つなぐ・ひろがる・むすぶ」の 3 つの切り口でご紹介













◇商品軸提案コーナー

商品の数は、約 100 種類!サラダやドレッシング、タマゴ加工品をはじめ、近年ラインナップ強化をしている素材系、和惣菜、甘系テイストの商品など、沢山のご試食とともに当社の幅広い商品ラインナップをご紹介

◇業態別提案コーナー

各業態において課題やトレンドとなっているキーワードに対して、課題解決や様々なアイデアを盛り込んだメニューをご提案

業態を下記の8つに分けてブースを設置(※当日のブース順)

①ホテル・旅館/②食堂/③コントラクト・学校給食/④ファミリーレストラン・回転寿司/⑤居酒屋/ ⑥カフェ・ピザ・バーガー・弁当/⑦ベーカリー/⑧中食

◇グループ提案コーナー

- ・グループ企業 | 連結子会社が提案する総菜売り場の新たなアイデアを盛り込んだメニューのご提案
- ・サラダカフェ|サラダ専門店がお届けする、見て楽しい!食べて嬉しい!ワクワクするサラダのご提案

◇EC サイト紹介コーナー

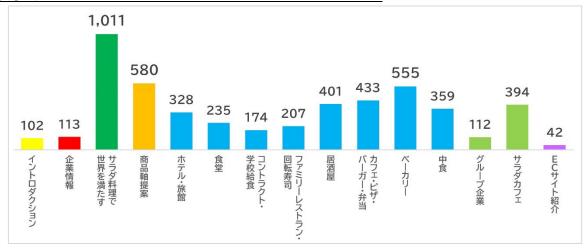
EC サイト会員の方の業態別に、売れ筋商品をランキング形式で展示



■来場者アンケート結果のご紹介(-部)

回答数=2,301(東京·大阪会場4日間合計)

Q. 本展示会において、WAKU-WAKU したコーナーは? ※複数回答可



1番はサラダ料理コーナー、続いて商品軸提案コーナー、

業態別提案の中では「ベーカリー」や「カフェ・ピザ・バーガー・弁当」のコーナーが人気を集めました。

Q. サラダ料理コーナーの中で、WAKU-WAKU したメニューは? ※最大3つまで回答可



※「サラダ料理」は、ケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

以上

■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(2024 年 3 月末時点) 主な事業内容 :サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、

タマゴ加工品等の食品製造販売

■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画室 広報部 広報課

TEL : 03-5941-7682 FAX : 03-3247-8818

E-MAIL: kouho@kenkomayo.co.jp URL : www.kenkomayo.co.jp