

メディア・SNSユーザー向け合同試食会「おいしい博覧会 2024秋冬」出展レポート

❄️ 冬のパーティーメニューに！
プレミアムな気分を演出する商品を紹介
～「薫るトリュフ」シリーズ～ ❄️



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」）は、11月19日（火）にホテルニューオータニで開催された、株式会社PR TIMES（本社：東京都港区、代表取締役：山口 拓己）の主催するリアルイベント「おいしい博覧会 2024秋冬」へ出展しましたのでご報告します。

「おいしい博覧会」は国内外の食品メーカーや自治体が一堂に会し、来場メディアがその場で試食・取材をすることで、食品・飲料ブランドとメディア・SNSユーザーとの架け橋となることを目指したイベントです。

当日は130名以上のメディア・SNSユーザーが来場。当社は春・夏に続けて3回目の出展をし、今回は【プレミアムグルメ】として、イベントの多い秋冬に、手軽に食卓を華やかに演出できる「薫るトリュフ」シリーズをご紹介しました。



おいしい博覧会2024秋冬コンテンツ

- ★ロングセラーグルメ
- ★ビヨンドグルメ
- ★ローリングストックグルメ
- ★プレミアムグルメ
- ★特別展：みかん展

◀企業・自治体は各テーマにあわせて出展。コンテンツごとにフォトブースが設けられ、商品・メニュー見本を展示しました。

「薫るトリュフ」シリーズ

高級食材として知られているトリュフの香りを手軽に様々な料理にお使いいただける商品です。2024年12月現在『薫るトリュフのマヨソース』『ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～』の2種類を展開。

ブースにてご試食いただいた方からは

- ・トリュフの香りが華やか
 - ・ノンオイルドレッシングながら濃厚な味わいでおいしい
 - ・マヨソースがきのこやチーズと相性がよく使いやすいそう
- といったご感想をいただきました。



▲当日の様子
多くの方に当社ブースへお立ち寄りいただきました。

今後も、当社の商品や取り組みを広く知っていただくための機会創出、情報発信に努めてまいります。

次ページで「薫るトリュフ」シリーズの詳細をご紹介します>

■■ 出展商品詳細 ■■

芳醇なトリュフの香りとマッシュルームの旨味

『薫るトリュフのマヨソース』



試食メニュー：きのこづくしのクロワッサンサンド〜薫るトリュフ〜

300g
賞味期間：製造日+90日

希少価値の高い白トリュフ※の香りが逸品へと昇華させるマヨソースです。トリュフと相性の良いマッシュルームを加え、旨味をプラスしました。作業性の良い粘性で、線引きする、和えるなど様々な用途にお使いいただけます。※白トリュフオイル

華やかなトリュフの香りと贅沢感を味わうコク旨テイスト

『ノンオイル 薫るトリュフ〜コク旨しょうゆ仕立て〜』

試食メニュー：サラダ仕立てのローストビーフ丼 トリュフ風味 チーズやトマトとあわせたイタリアンサラダも展示



(左から) 1L・200ml・15ml
賞味期間：(1L・200ml) 製造日+180日 (15ml) 製造日+150日

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。程よい酸味で料理のソースとしても活躍します。



塗り広げる、線引きするなど使い道が幅広いので簡単にトリュフの芳醇な薫りが広がるバゲットサンドが作れます。
角切りにしたゆで卵に混ぜ合わせると、いつものタマゴサラダがワンランクアップ！

ローストビーフやチキンソテーなどの肉料理はもちろんのこと、付け合わせとなる卵やじゃがいもとの相性も良く、たれやソースのような使い方、かけるだけでメインディッシュが完成。



当日の展示メニュー

会場内では、オエノングループ 合同酒精株式会社とコラボ！ ジャス鍛（しそ焼酎「鍛高譚®」の ジャスミン茶割り）とのペアリングも紹介しました。

濃厚な味わいのマヨソースはさっぱりとしたお茶割りとよく合います。

「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