

「サラダ料理」を通じて、新たな選択肢で食市場をリードする 2025年秋冬向け新商品9品 7月1日発売

発信番号:25-12



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、2025年秋冬向け新商品として、ドレッシング類、サラダ・総菜類、和惣菜の計9品を7月1日(火)より発売します。

昨今の食市場は原材料価格をはじめとするコストの高騰、人手不足など多岐にわたる課題を抱え、消費者の嗜好も多様化し、日々変化しています。当社では、こうした市場に対し、「サラダ料理」で豊かな食生活を届けたいと考え、提案を行っています。「サラダ料理」とは、野菜と、肉類や魚介類、乳製品などのあらゆる食材、マヨネーズ・ドレッシング・ソース等の調味料、食文化を組み合わせ、食材の美味しさを引き出した料理のことです。「サラダ料理」は、食シーンによって心を豊かにする役割があり、食することで栄養、健康機能面から身体を健やかにし、かつ命を守る役目もあります。当社は今回の新商品を通じて、「サラダ料理」をさらに広めるとともに、リーディングカンパニーを目指して新しい食の選択肢を展開してまいります。

新商品は、業務用の各業態に向けてきめ細かな提案を行うほか、当社公式通販サイトで販売(※)いたします。

今後もお客様のニーズに応える商品開発とメニュー提案に努め、食を通じて世の中に貢献してまいります。

※「サラダ料理」はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標、「たのしお」はケンコーマヨネーズ株式会社の商標です。
(※)『耐熱耐冷凍タルタルソース』を除く8品。

< Pick UP ! >

■ 新ブランド「たのしお」 <特集ページは[こちら](#)>



日本人は塩分過剰と言われている中、健康志向の高まりから低塩・減塩ニーズは増加しています。当社では、こうしたニーズに応え、「楽しく+減塩」をテーマに、新ブランド「たのしお」を立ち上げました。当社従来品と比較して塩分30%カット。美味しさと減塩のバランスを取り、素材の旨味をいかした満足感のある味わいです。日本古来の食文化である和惣菜の中でも馴染みのある定番商品をラインナップしました。「美味しいからこそ選びたくなる」減塩商品として、健康的で持続可能な食の未来を切り開きます。

◇ケンコーマヨネーズ 新商品情報 (<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r51/>)

■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(2025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

<商品詳細>

サラダをもっと楽しめる「サラダが主役になるドレッシング」(3品)

とろっとして素材にしっかりと絡み、サラダの美味しさをぐっと引き上げます。

<特集ページは[こちら](#)>

<開発背景>

健康志向の高まりなどを背景に、サラダの購入額は年々増加し、市場は拡大を続けています。かつてサラダといえば副菜として野菜だけのシンプルなメニューでしたが、現在は肉類、魚介類、乳製品、豆類、穀類など、様々な具材を合わせたサラダも広がっています。そんなサラダをもっと楽しめる「サラダが主役になるドレッシング」を開発しました。

■エスニックライムドレッシング

爽やかなライムの香りとスパイスが、えびやいかなどの魚介類を使用したサラダの美味しさを引き立てます。レモングラス、コリアンダー、こぶみかんの葉が香るエスニックなテイストに仕上げました。



アジアン風チョップドサラダ

商品名	エスニックライムドレッシング
荷姿	1ℓ×6
保管条件	常温
賞味期間	製造日+150日

■オリーブ&バルサミコビネガードレッシング

フルーティーなバルサミコ酢が、ローストビーフなどを使用したごちそう感あふれるサラダと相性抜群です。すりおろしオリーブと赤ワインを加え、コク深く贅沢な美味しさにこだわりました。



牛肉のタリアータのサラダ

商品名	オリーブ&バルサミコビネガードレッシング
荷姿	1ℓ×6
保管条件	常温
賞味期間	製造日+150日

■クリーミーガーリックナッツドレッシング

パンチのあるガーリック風味がローストチキンなどの肉類を使用したサラダにぴったりです。フライドガーリック、乾燥たまねぎ、3種のナッツの食感をお楽しみいただけます。



グリルチキンと焼き野菜のサラダ

商品名	クリーミーガーリックナッツドレッシング
荷姿	1ℓ×9
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日

■ Press Release



耐熱耐冷凍商品(2品)

冷凍耐性、加熱耐性があるため、冷凍しても加熱しても美味しさそのまま！

<開発背景>

人手不足、食品ロスなど食品業界を様々な問題が取り巻く中、美味しさや品質を保ちながら長期保存や長距離輸送可能な冷凍食品のニーズが高まっています。また、忙しい生活を送る消費者にとって、手軽で美味しい冷凍食品への需要は高く、冷凍弁当の市場も成長しています。そのような背景から、冷凍にも加熱にも対応し様々な冷凍加工食品に使用できる商品として開発。2024年7月発売の3品に続く第二弾としての展開です。

■耐熱耐冷凍タルタルソース

ピクルスの具材感と、パセリの彩りをプラスしました。コクのある甘味がありつつマイルドな酸味で、すっきりとした後味が広がります。



白身魚フライとタルタルソースの冷凍弁当

商品名	耐熱耐冷凍タルタルソース
荷姿	10kg×1
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+120日

■耐熱耐冷凍ごぼうサラダ

国産ごぼうとにんじんを短めの千切りにすることで、作業性の良さと食べやすさを実現しました。野菜のシャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。



ごぼうサラダフランス

商品名	耐熱耐冷凍ごぼうサラダ
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■豆サラダダイタリアーノ バジル味

<開発背景>

彩りが良く手軽にメニューを華やかにする当社の豆サラダは、多彩な使い方で人気を集めています。さらに販路を広げていくため、お客様の声をもとに既存商品をリニューアルし、より使いやすく、様々なメニューにアレンジしやすい商品を開発しました。

バジルとにんにくの風味をきかせたテイストに、レモンの爽やかな香りがくせになります。マカロニ、3種の豆(ひよこ豆、枝豆、いんげん豆)、オリーブ、黄ピーマン、赤ピーマンを使用。丸くカーブしたマカロニと素材のコロコロ感がかわいらしいサラダです。



バジル香る豆とトマトのサラダ

商品名	豆サラダダイタリアーノ バジル味
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

たのしお(3品)

当社従来品と比較して塩分 30%カットを実現しました。

いつもと変わらない美味しさで、楽しい食事をお届け。減塩で楽しい未来を叶えます。



<開発背景>

厚生労働省が定める1日あたりの食塩摂取量の目標値は、男女平均で約7g(厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2025年版)」)とされています。一方で、日本人の平均的な食塩摂取量は男女とも約10g(厚生労働省 令和5年「国民健康・栄養調査」)となっており、塩分の過剰摂取が課題となっています。「たのしお」は、素材本来の旨味を最大限に引き出した満足感のある味わいで無理なく減塩に取り組める商品として立ち上がった新ブランドです。

■たのしお きんぴらごぼう

千切りごぼうとにんじんの風味をいかしたやさしい味わいに仕上げています。こんぶだし、かつおだし、野菜の旨味が口いっぱい広がります。



たのしお きんぴらごぼう

商品名	たのしお きんぴらごぼう
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■たのしお ひじき煮

ひじき、にんじん、油あげ、しいたけを使用した定番の味わいです。かつおだしと合わせだしの、コクと旨味が具材からあふれ出します。



たのしお ひじき煮

商品名	たのしお ひじき煮
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■たのしお 切り干し大根煮

切り干し大根に、にんじん、油あげ、しいたけ、こんぶを加えた満足感のある一品です。かつおだしの香り高い風味が素材の味を最大限に引き出します。



たのしお 切り干し大根煮

商品名	たのしお 切り干し大根煮
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日