

秋の味覚の代表格“きのこ”の旨味をガーリックで引き立てる Salad Cafe 霜降りひらたけのマリネを期間限定発売

発信番号：25-29

ケンコーマヨネーズ株式会社(所在地：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一)の100%子会社であるサラダカフェ株式会社(所在地：大阪府吹田市、代表取締役社長：石井 健夫、以下「サラダカフェ」)は、百貨店やショッピングモールを中心にサラダショップを展開しています。9月10日(水)から、秋の新商品として、関西の全店舗及び関東のSalad Cafe店舗にてホクト株式会社の“霜降りひらたけ”を使用した『霜降りひらたけとブロッコリーのガーリックマリネ』を期間限定で発売します。

霜降りひらたけとは、ホクト株式会社が日本産のヒラタケと、欧州産のヒラタケ属を交配して開発した新しいタイプのきのこです。傘の表面にきれいな霜降り状の模様があるのが名前の由来となっています。傘は肉厚で歯切れが良く、味が染み込みやすいのが特長です。豊かな旨味とジューシーな味わいが楽しめます。



今回、サラダカフェでは、グリルした霜降りひらたけと玉ねぎに、ボリューム感のあるブロッコリーをあわせ、マリネに仕上げました。味付けには、オリーブオイルにソテーガーリックとフライドガーリックをきかせたケンコーマヨネーズ製『[スパニッシュアヒージョソース](#)』を使用。グリルすることによって香ばしさを増した霜降りひらたけに、ソースののんにくの風味がしっかりと染み込み、きのこの旨味を引き立てます。

さらに、フライドガーリックで食感にアクセントを加え、輪切り唐辛子をトッピングしてピリッとした大人の辛味をプラスしました。



冷たいままはもちろん、温めても美味しくお召し上がりいただけます。きのこが美味しい秋の訪れとともに、ワインやビールなどのお酒と相性抜群の一皿を、ぜひお楽しみください。

サラダカフェは、今後も季節の食材を使ったサラダを通じて、お客様の笑顔と健康をサポートしてまいります。

※「霜降りひらたけ」はホクト株式会社の登録商標です。

■『霜降りひらたけとブロッコリーのガーリックマリネ』 発売日：9月10日(水)

●販売店舗：＜関西＞全店舗 ※店舗一覧は[こちら](#)

＜関東＞Salad Cafe4店舗(京王百貨店新宿店、東武百貨店池袋店、小田急百貨店町田店、青葉台東急フードショー店)

●販売価格：498円/100g(税込)

■会社概要

社名：サラダカフェ株式会社
代表者：代表取締役社長 石井 健夫
所在地：大阪府吹田市広芝町 10-35
創立年月：2005 年 8 月
資本金：1,000 万円
主な事業内容：加工食品及び総菜類の販売(調理)
URL：<https://www.salad-cafe.com/>

■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