

国内外の行動の変化や、食意識・嗜好の多様化に応える 2026年春夏向け新商品5品 11月4日発売

発信番号: 25-33



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、2026年春夏向け新商品として、ドレッシング・ソース類、サラダ・総菜類の計5品を11月4日(火)より発売します。

近年は物価が上昇する一方で、健康志向の継続的な高まりに加え、日本食に関心を寄せる訪日外国人の増加や、日本人のアウトバウンド需要の拡大などを背景に、「食」の楽しみ方や価値観は一段と多様化しています。

当社では、こうしたライフスタイルと食意識の変化に寄り添い、2026年春夏に向けた新商品として、美味しさはそのままに塩分をカットした「たのしお」ブランドの新商品や、カラフルな見た目ですぐに華やかなメニューが作れる商品などを開発し、多岐にわたる食のニーズにお応えします。

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します。

当社は、「サラダ料理で世界一になる」というビジョンのもと、新商品を通して、食材・調味料・食文化を掛け合わせた「サラダ料理」の可能性をさらに広げ、健やかで持続可能な食シーンを創造します。

今後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。

< Pick UP ! >

■ たのしお ごまドレッシング ・ たのしお たまねぎドレッシング

<特集ページは[こちら](#)>



「たのしお」は、低塩・減塩ニーズが高まる中で、いつもの食事に取り入れるだけで気軽に、自然に減塩できて、美味しいからこそ選びたい商品を提供したいという想いから 2025 年7月に立ち上がったブランドです。和惣菜に続く第二弾として、ドレッシング2品を発売します。当社従来品と比較して、塩分30%カットを実現。素材の旨味をいかした満足感のある味わいで、減塩であることを感じさせない自然な美味しさに仕上げました。シンプルで使いやすい定番テイストをラインナップしました。

◇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>



日本人は摂取塩分が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。「たのしお」は、そんなニーズに応え、いつもと変わらない美味しさで、楽しい食事をお届けします。当社従来品※と比較して塩分30%カットを実現しました。

※ごまドレッシングは『クリーミー金ごまドレッシング』、たまねぎドレッシングは『玉ねぎドレッシング』と比較

■たのしお ごまドレッシング



焼き野菜のサラダ たのしお ごまドレッシング

金すりごまの香りと風味、練りごまの旨味とコクで香ばしく濃厚な味わいです。甘味と酸味のバランスが良く、まろやかながらも満足感を得られます。

商品名	たのしお ごまドレッシング
荷姿	1ℓ×9
保管条件	常温
賞味期間	製造日+300日

■たのしお たまねぎドレッシング



水菜のサラダ たのしお たまねぎドレッシング

国産たまねぎの美味しさと具材感が楽しい、万能の和風味です。2種類のしょうゆに、様々な香辛料を組み合わせた奥行きのある旨味が、料理の魅力を引き立てます。

商品名	たのしお たまねぎドレッシング
荷姿	1ℓ×9
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日

■八角香る台湾風ソース

円安が続く昨今、日本から距離が近いアジア圏が旅行先として注目を集めています。中でも「美食の国」とも呼ばれ、豊かな食文化が広がる台湾の人気は高く、旅行先で体験した食の感動を日本でも味わいたい、という消費者ニーズの広がりとともに、台湾料理への関心も高まっています。そこで一本で手軽に台湾の味が楽しめるソースとして本商品を開発しました。

五香粉、八角、ペッパーのスパイシーな香りが広がる本格台湾の味わいです。しょうが、にんにくで香りを高め、しょうゆとオイスターエキ스로味わいに深みをプラスしました。かける、和える、炒める、煮るなどこれ1本で台湾料理をお楽しみいただけます。



八角香る魯肉飯

商品名	八角香る台湾風ソース
荷姿	590g×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日

■ Press Release



■玉ねぎとトマトのホットサルサ

肉や魚、乳製品など、様々な具材を合わせたサラダの市場は年々伸びており、栄養バランスや選べる楽しさへの支持が高いことが分かります。さらに、メキシコを代表する料理である「タコス」は、豆類や野菜類など様々な食材で具材をアレンジできるカスタマイズ性がサラダ市場の広がりと共に通じて、人気を集めています。今回はそんなタコスに欠かさないサルサを、本場の味を再現し食べ応えのある商品として開発しました。

芳醇なトマトをベースに、たまねぎの食感とハラペーニョの刺激的な辛味がアクセントになっています。赤と緑のピーマンで彩りを加えて食欲そそる見た目に仕上げました。色彩、具材の量、味わいにこだわった、料理の具としてもソースとしても活躍する一品です。



タコとトマトのサルサマリネ

商品名	玉ねぎとトマトのホットサルサ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■3種野菜のイエローマリネ

近年、外食・中食市場では写真映えや彩り豊かなメニューへのニーズが高まっており、当社が独自に収集・分析した成功事例においても、採用理由の多くが「見た目の美しさ」「彩りの良さ」を挙げています。カラフルな当社のマリネ系商品に、初めてとなる黄色を主体とした商品を加え、ラインナップの拡充を図ります。

華やかで魅力的な黄色が目を引き、料理をランクアップさせるマリネです。黄ピーマン、たまねぎ、青パパイヤに、レモン果汁をきかせて爽やかな味わいに仕上げました。大きめのカットサイズで、ジューシーかつ満足のいく食べ応えです。



スモークサーモンのイエローマリネ

商品名	3種野菜のイエローマリネ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

<当社のマリネ系商品をご紹介>

簡単にできる「映え」料理 特集ページは[こちら](#)

以上