

【メディア向けイベントレポート】 ネタマッチ合同ヒット商品発表会

「サラダのプロがつくった ポテトサラダ」紹介 素材・美味しさ・環境にこだわったポテトサラダの魅力を発信

ポテリン



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、9月18日(木)に室町三井ホール&カンファレンスで開催された「2025年秋冬ネタマッチ合同ヒット商品発表会」に参加しましたのでご報告します。

「ネタマッチ合同ヒット商品発表会」とは、株式会社エムスリー・カンパニーが主催する、食品メーカーとメディアをつなぐ広報イベントです。直近でヒットした商品を集めた企画の中で、当社は「サラダのプロがつくった ポテトサラダ」を紹介。昨年メディアで取り上げられてから自社公式通販サイトでの売上が伸長した商品です。

当日来場された約150名のメディアに向け、当社の主力商品である、原料からこだわったポテトサラダの魅力を、プレゼンテーションとブース展示の二本立てでお伝えしました。



サラダのプロがつくった ポテトサラダ

「サラダのプロがつくったサラダ」シリーズは、「サラプロ®」の愛称で親しまれる、1袋70～110g入りの小容量サラダです。2025年10月現在、全5品をラインナップ。「プロの味をご家庭でも簡単に」をコンセプトに、外食やパン業界など食のプロに支持されている味を手軽に味わっていただきたいという思いのもと展開しています。便利な食べきりサイズかつ、賞味期間が冷蔵未開封で製造日+60日と長期保存ができることから、共働き世帯や一人暮らしの増加など多様化するライフスタイルに対応し、幅広いお客様から人気を集めています。

ポテトサラダは、北海道で栽培されたサラダに適したじゃがいも「さやか」を使用。じゃがいもの風味豊かな味わいと、ホクホクとした食感となめらかな舌ざわりが特長です。



冒頭に約2分の商品紹介動画を放映したあと、一問一答のプレゼンテーションを実施。当社事業開発本部の従業員が登壇しました。

動画では、「サラダのプロがつくった ポテトサラダ」の作り方にフォーカスし、泥付きのじゃがいもから製品に至るまで、わずか4時間で一貫生産している西日本工場を紹介しました。

動画とプレゼンテーションで商品への理解を深めていただいたあと、ブースで試食をしていただき、「じゃがいもの風味がしっかり感じられる」「手作り感があって美味しい」などのご感想をいただきました。

▼ブースの様子。同じ西日本工場製のポテトサラダもあわせて紹介しました。たくさんのメディアの方に当社ブースにお立ち寄りいただきました。



ご家庭での使用シーンをイメージしたメニュー展示。切り口に工夫があり、開けるだけで一品になることや、簡単に多彩なアレンジができることに驚く方が多くいらっしゃいました。また原料のさやかも展示し、来場者は初めて見る品種に興味津々な様子でした。

今回のネタマッチ合同ヒット商品発表会でのご紹介にあわせ、当社公式通販サイト内に『[素材・美味しさ・環境にこだわる「ポテトサラダ」のひみつ](#)』の特集ページを公開しました。当社は今後も美味しいポテトサラダをお届けするため商品開発・メニュー提案に努めてまいります。



「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