

## 【メディア向けイベントレポート】 ネタマッチ合同新商品発表会

### 本格的な味わいと汎用性で注目を集める新商品

# 手軽に台湾風料理が楽しめる『八角香る台湾風ソース』紹介

ケンコーマヨネーズ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は、3月12日(木)に室町三井ホール&カンファレンス(東京都中央区)で開催された「ネタマッチ合同新商品発表会」に参加しましたのでご報告します。

「ネタマッチ合同新商品発表会」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。当日は、約200名のメディアが来場し、各社が春夏の新商品を発表。当社は2025年11月発売の春夏向け新商品『八角香る台湾風ソース』をご紹介します。

『八角香る台湾風ソース』は、手軽に世界の味が楽しめる「世界のソース」シリーズの新商品です。2026年3月現在、全11アイテムを展開。当日は中でもおすすめの商品をご用意し、気になる商品の味をお試しいただきました。

また、同じアジアの韓国の味わいをもとに開発した『旨辛コチュジャンソース』を試食・展示でご紹介したほか、「世界のソース」シリーズで人気の『スパニッシュアヒージョソース』や『ジャーマンカレーケチャップ』、『イタリアンバジルソース』のメニュー見本を展示。その本格的な味わいに、「まさに現地の味」というご感想や、多様な使い方ができると「料理の幅が広がる」といったお声をいただきました。



様々な台湾料理が人気を集めており、SNSでも#台湾グルメというキーワードが頻繁に登場するようになりました。全国各地で「台湾祭」「台湾屋台フェス」が開催され、台湾の食文化への興味は急速に拡大しています。距離が近く、予算も抑えられるアジア圏は人気の旅行先であり、旅行で出会う「食の感動」を日常でも体験したいというニーズや、中でも多様な食文化を持つアジア料理への注目が高まっていることが分かります。



そこで当社が開発したのが

## 『八角香る台湾風ソース』

複数のスパイスを組み合わせ、時間をかけて味を調整する必要がある台湾料理は「手間がかかる」というイメージを持たれがち。五香粉や八角などの香辛料を使った本格的なソースを活用することで、**手軽に台湾風料理が楽しめます！**

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スで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本で台湾風料理をお楽しみいただけます。690円(税込)／賞味期間:製造日+180日(常温)／2025年11月4日発売



当社は今後も、市場のニーズにあわせ、食卓を美味しく楽しく彩る商品の開発やメニューのご提案を続けてまいります。

《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