

<ケンコーマヨネーズグループ> 食材の美味しさを最大限に引き出す 「サラダが主役になるドレッシング」で“サラダ料理”を4品展開

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都千代田区、代表取締役社長:島本 国一)では、グループ全体で、「サラダが主役になるドレッシング」を使用した“サラダ料理”の提案に注力しています。連結子会社では、2026年2月から4月にかけて、各地域のスーパーマーケットや量販店で、サラダ料理の商品展開を順次進めています。

「サラダが主役になるドレッシング」は、とろりとした粘度で素材にしっかり絡むのが特長で、野菜だけでなく肉類・魚類・乳製品など幅広い食材と組み合わせることで、その美味しさを一層引き立てるドレッシングです。『エスニックライムドレッシング』、『オリーブ&バルサミコビネガードレッシング』、『クリーミーガーリックナッツドレッシング』の3品を展開。2025年7月の発売以来、外食・中食など業務用のお客様を中心に大好評をいただいています。

今回、連結子会社では、この「サラダが主役になるドレッシング」を活用し、調理法や彩りにもこだわった食材を組み合わせることで、新たな“サラダ料理”を開発。高まる健康志向や多様化する食の嗜好に応えます。

クリーミーガーリックナッツドレッシング

— 焼きカリフラワーと合わせて



花野菜とナッツのバインドサラダ

2月1日(日)発売
関西ダイエツクック 298円(税抜)

オープンで焼き上げたブロッコリーとカリフラワーに、パンネを合わせました。半熟卵とアーモンドダイスをトッピングし、彩りと食感も加えています。



カリフラワーのガーリックナッツサラダ

3月25日(水)発売
ダイエツクック白老 358円(税抜)

焼いたカリフラワーにベーコンをトッピングしました。ベーコンの旨味を加えることで満足感のある一品に。

※道南地区では4月1(水)日より容量違いで238円(税抜)の商品も販売予定

ブロッコリーでも!



クリーミーガーリックナッツサラダ

4月1日(水)発売
関東ダイエツクック 298円(税抜)

ブロッコリーとベーコンをドレッシングで和え、たまごと粉末パプリカで彩り良く仕上げました。



エスニックライムドレッシング — 大根・えびと合わせて

4月1日(水)発売 2種の大根と海老のエスニックライムサラダ
関東ダイエツクック 328円(税抜)

エスニックライムドレッシングの爽やかな香りとスパイスが大根の甘味や旨味を引き出します。タイの国民的サラダ「ソムタム」をヒントに、やみつきになる新たなサラダ料理を実現しました。切り干し大根で凝縮した旨味と食感の変化も楽しめます。

えびと彩りの良い食材をトッピングし見た目の華やかさも楽しめます。

当社グループは今後も、サラダ料理を通じて楽しく豊かな食生活を創造してまいります。

■サラダ料理について詳しくは[こちら](#)

※「サラダ料理」はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

《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 コーポレートコミュニケーション室 広報IR部 広報IR課 / Mail:kouho@kenkomayo.co.jp