

多彩な美味しさと楽しさで新たな食文化を共創する
2026年秋冬向け新商品5品 5月1日発売

発信番号:26-02



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、以下「当社」)は、2026年秋冬向け新商品として、ドレッシング類、サラダ・総菜類の計5品を5月1日(金)より発売します。

今回、多様化する食文化へのニーズに応えるべく、「多彩な美味しさと楽しさで新たな食文化を共創する」をテーマに新商品を開発しました。インバウンド需要の回復やSNSをはじめとする情報収集の手段の広がりにより、海外の味や日常の中での特別感、さらに食感・香りといった体験価値への関心が高まっています。こうした市場の変化を踏まえ、世界の味わいを手軽に楽しめる商品や、新しい食体験を提供するラインナップを展開します。

新商品は、業務用の各業態に向けた提案を行うほか、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、新商品を通じて、食材・調味料・食文化をかけた“サラダ料理®”の可能性を切り拓き、お客様や市場と共に新たな価値を創造していきます。

今後も市場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。

<Pick UP! >

※青字をクリックすると特集ページに遷移します。



[世界を旅するドレッシング®](#)

[シルヴァースタイル®~シルキーオニオン~/チポトレ~スモーキーホットチリ~](#)



世界各国で親しまれている、その土地ならではの美味しさをお届けするドレッシングのブランド「世界を旅するドレッシング®」。各国を旅している気分での世界の味わいをお楽しみいただけます。

「旅ドレ®」の通称とともに親しまれていたブランドをリブランディングし、手軽に特別感と非日常を味わえる海外テイストの2品を発売します。

ドイツで親しまれている味わいの「シルヴァースタイル®~シルキーオニオン~」と、メキシコの定番調味料を使った「チポトレ~スモーキーホットチリ~」で心が弾むような旅へ、皆さまをご案内いたします。

◇ケンコーマヨネーズ 新商品情報 : <https://www.kenkomayo.co.jp/product/newitem>

■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 :東京都千代田区麴町五丁目1番地
麴町弘済ビルディング(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 :マヨネーズ・ドレッシング類、サラダ・総菜類、
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

コーポレートコミュニケーション室
広報 IR 部 広報 IR 課
TEL : 03-5962-7820
FAX : 03-5275-0563
E-MAIL: kouho@kenkomayo.co.jp
URL : www.kenkomayo.co.jp



<商品詳細>

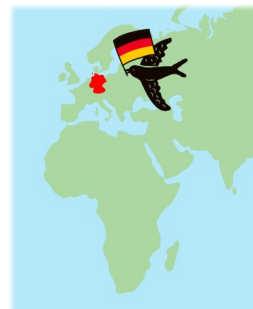


世界を旅するドレッシング®

「世界をめぐる味が、食を豊かに華やかに」をキャッチコピーに、世界各国で親しまれている、その土地ならではの美味しさをお届けするブランドです。まるで各国を旅している気分の世界の味わいをお楽しみいただけます。手軽に特別感を付与し、非日常の食体験をお届けします。

■世界を旅するドレッシング®シルタースタイル®～シルキーオニオン～

ドイツ最北端に位置するヨーロッパで有名なリゾート地「シルト島」をイメージして作られた、たまねぎの美味しさを存分に味わえるドレッシング。なめらかでシルキーな食べ心地をご堪能いただけます。上品な乳白色が食材の色を引き立て、料理を華やかに仕上げます。



揚げポテトのシルタースタイル®和え

| | |
|------|------------------------------------------|
| 商品名 | 世界を旅するドレッシング® シルタースタイル® ～シルキーオニオン～ |
| 荷姿 | 500ml×12 |
| 保管条件 | 常温 |
| 賞味期間 | 製造日+150日 |



ドイツ シルト島

ドイツ最北端に位置するリゾート地で、美しい浜辺など自然豊かな観光スポットです。美味しい食事を楽しめることもその魅力のひとつ。島で過ごすゆったりとしたひと時を思わせるやわらかな味わいをお届けします。

■世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～

メキシコの伝統ある歴史の中で生まれ、現代でも欠かせない調味料となった燻製唐辛子「チポトレ」の風味を楽しめるドレッシング。スモーキーな香りとまろやかな辛味を満喫していただけます。多彩なスパイスが生み出す複雑な旨味と奥深い味わいで、あらゆるサラダを魅力的に仕上げます。



豆と焼きコーンのチポトレ和え

| | |
|------|---------------------------------------|
| 商品名 | 世界を旅するドレッシング® チポトレ ～スモーキーホットチリ～ |
| 荷姿 | 500ml×12 |
| 保管条件 | 常温 |
| 賞味期間 | 製造日+150日 |



メキシコ

壮大な遺跡が点在し、古代からの食文化を継承し続けている国「メキシコ」。標高差がもたらす多様な気候が「チポトレ」のような個性豊かな食材を育みます。メキシコの歴史が生み出した陽気で奥深い味わいが楽しめます。

■ Press Release



■マカロニ&チーズ

マカロニ&チーズとは、茹でたマカロニにチェダーチーズをベースにしたクリーミーなチーズソースを絡めたアメリカの家庭料理のひとつで、子どもから大人まで幅広く親しまれています。チーズをたっぷりを使用したメニューは日本でも人気が高く、シンプルながらチーズの濃厚さを感じられる商品として着目しました。

濃厚なチェダーチーズとゴーダチーズが織り成す、本格的でコクのあるテイストです。とろ〜りなめらかなソースがよく絡む渦巻き型のマカロニ「カヴァタツピ」を使用しました。鮮やかでインパクトのある黄色が食欲を刺激します。



マカロニ&チーズのデミグラスハンバーグ

| | |
|------|----------|
| 商品名 | マカロニ&チーズ |
| 荷姿 | 1kg×6 |
| 保管条件 | 冷蔵 |
| 賞味期間 | 製造日+60日 |

■燻製チーズポテトサラダ

居酒屋の市場規模は、ひとり飲み需要の増加などを背景に、近年回復傾向がみられます。お酒と合わせておつまみを食べる需要も増える中、おつまみとして支持の高い「燻製」と「チーズ」に着目。ひと手間加えた特別感のある燻製と、当社の強みであるポテトサラダをかけ合わせた商品を開発しました。

桜チップで燻したチーズの芳醇な薫りが、贅沢感と高級感を演出します。温めることで燻製の香りとチーズの旨味がより際立つ一品です。20mmの角切りにしたじゃがいもが、立体感のある盛り付けと抜群の食べ応えを生み出します。



ナッツとレーズンの燻製チーズポテトサラダ

| | |
|------|-------------|
| 商品名 | 燻製チーズポテトサラダ |
| 荷姿 | 1kg×6 |
| 保管条件 | 冷蔵 |
| 賞味期間 | 製造日+60日 |

■せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネ

世界的に親しまれており、当社と親和性の高い“じゃがいも”という素材を活用し、「食感」をキーとして新しい食体験をお届けする商品を開発しました。

バジルとレモンピールが香る爽やかなマリネで、じゃがいもの新しい美味しさをご提案します。千切りにしたじゃがいものシャキシヤキとした食感を楽しめる一品です。そのままでも素材とあわせても、見映え良く、洗練された味わいに仕上げました。



せんぎりシャキシヤキ™ポテトのマリネ

| | |
|------|------------------------|
| 商品名 | せんぎりシャキシヤキ™ ポテトのマリネ |
| 荷姿 | 1kg×6 |
| 保管条件 | 冷蔵 |
| 賞味期間 | 製造日+60日 |