

食行動の変化に応え、新たな食シーンを共創する 2027年春夏向け新商品4品 11月2日発売

発信番号：26-31

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：炭井 孝志、以下「当社」)は、2027年春夏向け新商品として、ドレッシング類、サラダ・総菜類の計4品を11月2日(月)より発売します。

今回の新商品は、「食行動の変化に応え、新たな食シーンを共創する」をテーマに開発しました。SNSや動画コンテンツを通じて国内外の食文化や話題のメニューに触れる機会が増える中、生活者の間では、日常の食事においても手軽に新しさや本格感、体験価値を楽しみたいというニーズが高まっています。こうしたニーズに応える商品として、「世界を旅するドレッシング®」に新たに2品を追加します。

また、年々深刻化する猛暑を背景に、調理の負担を避けたいという意識が高まり、総菜やベーカリー、外食、テイクアウトなど、食の外部化が進んでいます。業務用の食市場では夏の商戦期の早期化と広域化が進んでおり、各チャネルにおいて新たな食シーンを創出する提案が求められています。今回の新商品は、このような市場環境の変化にも対応し、メニューの差別化や新たな需要の創出に貢献します。

当社は、食行動や価値観の変化を捉え、お客様とともに新たな食シーンを創り出す提案を通じて、食市場の活性化と新しい食体験の提供を目指します。今後もお客様や市場と共に新たな価値を創造しながら、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®

クラシックランチ™～バターミルクハーブ～/シラチャー ～ガーリックチリ～



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®」。今回はアメリカとタイを舞台に2品を新発売します。アメリカの国民的ドレッシングである「ランチドレッシング」を日本人の味覚に合わせ食べやすくアレンジした『クラシックランチ™～バターミルクハーブ～』は、かける・和える・ディップするなど、様々な用途にお使いいただけます。『シラチャー ～ガーリックチリ～』は、タイ南部発祥で旨味のある辛さが特長の「シラチャーソース」を、スパイシーな味わいがやみつきになるドレッシングに仕上げました。

◇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
代表者：代表取締役 炭井 孝志
所在地：東京都千代田区麹町五丁目1番地
麹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(2026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。

※「旅ドレ」はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

■世界を旅するドレッシング®クラシックランチ™～バターミルクハーブ～

アメリカ・カリフォルニア州の牧場で誕生し、アメリカの家庭の冷蔵庫に欠かせない存在となった、清々しくも濃厚な味わいのドレッシング。バターミルクに、たまねぎやにんにくなどの旨味を重ねたコクのある美味しさです。オレガノやタイム、白ワインビネガーの爽やかな風味で、食がすすみます。



7 種具材のアメリカンクリスピーサラダ

商品名	世界を旅するドレッシング® クラシックランチ™ ～バターミルクハーブ～
荷姿	500ml×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+150 日



アメリカ・
カリフォルニア州

温暖な気候に恵まれたカリフォルニア州は、多様な民族、豊かな自然、最新の産業が交差し、多彩なグルメとカルチャーを楽しむ開放的な土地柄です。そのような中、ある観光牧場から誕生した自家製ドレッシングが「Ranch(牧場) Dressing」。濃厚でクリーミーな美味しさは全米へ広がり、アメリカの国民的ドレッシングとなりました。

■世界を旅するドレッシング®シラチャー ～ガーリックチリ～

シーフードに合うソースとしてタイ王国・シラチャーで生まれ、海を越えて世界的人気を博したシラチャーソース。その辛味と旨味をイメージしたドレッシングです。唐辛子の辛味に、にんにくやナンプラーをきかせたやみつきになる味わいに仕立てました。トマトペーストと唐辛子由来の鮮やかな色合いが食欲をかき立てます。



えびとパクチーのピリ辛シラチャーサラダ

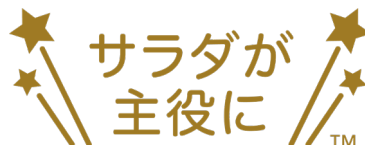
商品名	世界を旅するドレッシング® シラチャー ～ガーリックチリ～
荷姿	500ml×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+150 日



タイ王国・シラチャー

シラチャーは、心地よい海風が吹き抜ける、タイランド湾に面したバンコク近郊の町。一年を通じて暖かく海の幸に恵まれていることから、シーフードに合うソースとして辛味をきかせたシラチャーソースが生まれました。2000 年頃に海を越え、アメリカでも人気を博す定番調味料となりました。

■あらごしトマトドレッシング



かつてサラダといえば副菜として野菜だけのシンプルなメニューでしたが、現在は肉類、魚介類、乳製品、豆類、穀類など、様々な具材を合わせたサラダも広がっています。そんな1皿で満足できる“主役のサラダ”をもっと楽しめるドレッシングとして開発したシリーズです。

夏の長期化に伴い、さっぱりとしたメニューの需要が高まる中、和洋中あらゆるメニューに展開できる「トマト」は人気の食材として定着しています。一方、保存期間が短く下処理にも手間がかかることから、飲食店で生のトマトを扱うことは難しい面もあります。そこでトマト本来の美味しさを手軽に提供できるドレッシングとして本商品を開発しました。



サラダをもっと楽しめる、サラダが主役になるドレッシング。トマトのみずみずしい美味しさが、生ハムやパスタなどを使ったサラダの魅力をぐっと高めます。りんご酢、白桃とりんごのすりおろし、レモン果汁を加えることで、フルーティな味わいに仕上げました。鮮やかなトマトの赤色が、メニューをひときわ華やかに彩ります。



生ハムとオレンジのサラダパスタ
～あらごしトマトドレッシング～

商品名	あらごしトマトドレッシング
荷姿	1L×6
保管条件	常温
賞味期間	製造日+150日

■瀬戸内レモンのねぎ塩フィリング

夏の暑さを乗り越えるメニューとして、「ねぎ塩レモン」の人気の高まっています。ねぎは味や香りでメニューを引き立てる反面、調理現場では菌数管理や状態保持に課題があります。当社はこの課題に着目し、輪切りのねぎを配合した使いやすいフィリングを開発しました。夏ならではのメニュー提案の幅を広げます。



長ねぎとたまねぎのシャキシャキとした食感が心地よく響く、具材感のあるフィリングです。清涼感のある白い見た目と、瀬戸内産レモン果汁の爽やかな味わいが、一口ごとに食欲をそそります。適度な粘度で垂れにくく、ボリュームをキープ。和える・焼くなど、多様な調理に活躍する万能な一品です。



鶏天とズッキーニのねぎ塩チャバタサンド

商品名	瀬戸内レモンのねぎ塩フィリング
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日