

# 『薫るトリュフ』シリーズが業務用加工食品ヒット賞受賞 付加価値と汎用性で外食産業の発展に貢献 ～贈呈式レポート～

このたび、ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一）で製造・販売する「薫るトリュフのマヨソース」「ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～」の『薫るトリュフ』シリーズが第27回 業務用加工食品ヒット賞を受賞しました。2023年9月14日に東京・新橋の第一ホテル東京にて贈呈式が行われ出席しましたのでご報告します。



贈呈式に登壇した当社取締役 立花 健二（左）



「業務用加工食品ヒット賞」は、株式会社日本食糧新聞社が主催し、全国の有力業務用食品卸によるモニター選考により選出され、業務用卸各団体代表者で構成される選考委員会の審議を経て決定したものです。外食産業の活性化などに貢献した業務用加工食品や素材の栄誉を称える賞となります。

今年は業務用加工食品ヒット大賞を1社、業務用加工食品ヒット賞を12社が受賞し、贈呈式では受賞各社へ株式会社 日本食糧新聞社 代表取締役会長CEOの今野 正義氏から表彰状が授与されました。

外食産業はコロナ禍からの回復が進む一方で人手不足、エネルギーや原材料コストの高騰が課題となっています。『薫るトリュフ』シリーズはそうした課題に対応し、メニューの高級感を演出することや付加価値をプラスすることで単価アップにも繋がられる点が評価され、受賞に至りました。

贈呈式のあとは祝賀パーティーが開かれ、約200名の出席者へ受賞商品の試食やサンプリングが行われました。



### ◀当社ブースの様子 「薫るトリュフのマヨソース」

<展示メニュー>

- ・薫るトリュフの3種のバケットサンド
- ・ちもハムとマスカルポーネのトリュフ薫るピッツア

### 「ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～」

<展示メニュー>

- ・サラダ仕立てのローストビーフ丼 トリュフ風味
- ・モッツアレラチーズとトマトの香り高いイタリアンサラダ

※一部、試食提供にてご紹介

試食をされた方からは、マヨソース、ノンオイルドレッシングともに、トリュフの風味がしっかりしている、上品な味わい、「トリュフ」と聞くと高級感を演出できるので飲食店にとっては付加価値に繋がってありがたい、といったお声をいただきました。

▶次ページで受賞商品の詳細をご紹介します！

◀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 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp

## 2020年7月発売「薫るトリュフのマヨソース」



トリュフ入りきのごペーストと白トリュフオイル使用。芳醇な香りが逸品へと昇華させるマヨソースです。トリュフと相性の良いマッシュルームを加え、旨味をプラスしました。作業性の良い粘性で、線引きする、和えるなど様々な用途にお使いいただけます。

[https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1\\_trufflemayo.aspx](https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_trufflemayo.aspx)



### 開発背景/開発者のコメント

コロナ禍以前に海外視察をした際、海外では想像以上に様々な食品にトリュフのフレーバーが展開されていることに着目して、「薫るトリュフのマヨソース」の開発に取り組みました。商品化にあたっては、市場調査から始まり、どのような食品との相性が良いか試作・検討を行い、「使いやすさ」と「汎用性」の提供価値から「マヨソース」を選定。そこからの味づくりはもちろん、原料、包装形態、ネーミング・デザイン等、こだわりぬいて作られた商品です。

## 2022年7月・2023年8月発売「ノンオイル 薫るトリュフ~コク旨しょうゆ仕立て~」



ヨーロッパ産トリュフのパウダーを使用した芳醇な香りのノンオイルドレッシングです。馴染みのあるしょうゆベースにたまねぎの甘味と旨味を加えました。程よい酸味で料理のソースとしても活躍します。

[https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1\\_truffledr.aspx](https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_truffledr.aspx)



### 開発背景/開発者のコメント

コロナ禍に加えて、油価高騰の難しい環境下、様々なものが値上がりする中、消費者が食を楽しみながら、手軽に贅沢感を味わうにはどうすれば良いかを検討して作った商品です。商品化においては、トリュフの重厚な薫りを最大限に生かすため、ノンオイルでありながらやみつき感のあるコク旨テイストという、今までのノンオイルドレッシングの概念を覆す濃厚感にこだわって開発しました。

近年日本でも浸透している「トリュフ」の贅沢な香りを手軽にさまざまな料理にお使いいただける同シリーズのニーズは今後も高まっていくと考えています。当社は今回の受賞を機にさらに商品の魅力を広げ、お客様のお役に立てるご提案に努めてまいります。

### ■ 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 : 東京都杉並区高井戸東3-8-13 (東京本社)

創立年月 : 1958年3月

資本金 : 54億2,403万円(2023年3月末時点)

主な事業内容 : マヨネーズ・ドレッシング類、  
タマゴ加工品、サラダ・総菜類等の食品製造販売