

プラントベースのたまご風サラダ～たまごの美味しさを全ての人に～  
『まるでたまご®のサラダ』10月16日新発売

発信番号:23-45



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)は、フードサービス業向けに、プラントベースの商品『HAPPY!! with VEGE®』シリーズとして、たまご不使用のプラントベース商品となるたまご風加工品『まるでたまご®のサラダ』を10月16日(月)に発売します。

■地球環境に配慮したサステナブルな商品で「たまごの美味しさを全ての人に」伝えたい

近年、未来の地球環境への配慮から、サステナブルな食スタイルに関心が高まり、プラントベースフードを選択する人が増えてきています。そのような多様化する食の嗜好、新しい食スタイルや環境問題からくる食料事情などに着目し、当社はプラントベースの商品『HAPPY!! with VEGE®』シリーズを現在8品※発売しています。

そこに新たに加えるのは、食卓を彩る食材の1つとしても欠かせないたまごの風味を味わえる商品です。「たまごの美味しさを全ての人に伝えたい」、その想いからプラントベースのたまご風加工品の開発を開始。当社のサラダとたまご加工品開発のノウハウを最大限にいかし、このたび『まるでたまご®のサラダ』を発売します。当商品は新たな原料供給を得ながら作り上げ、たまごの美味しさの再現に重要な旨味、風味、食感にこだわった味わい深い商品です。

※2023年10月現在

■誰もが同じひとつの食卓を囲める商品づくりを UMAMI UNITED JAPAN 株式会社との共同開発

『まるでたまご®のサラダ』において、たまごの美味しさの再現に重要となるのが「旨味」。その旨味の原料となるのは UMAMI UNITED JAPAN 株式会社(所在地:東京都台東区、代表取締役:山崎 寛斗、以下「UMAMI 社」)が開発した植物性原料で、国内生産された粉末です。当社が目指すたまご風加工品との相性の良さを感じ、共同開発をスタートしました。誰もが同じひとつの食卓を囲める商品づくりを目指す双方の想いも合致し、UMAMI 社が持つ植物性たまごに関する技術力やノウハウと、当社が持つ商品開発力や生産力を合わせ、理想の商品を作り上げました。

## ■ Press Release



### ■たまご不使用、未来の環境を考えたプラントベース商品『まるでたまご®のサラダ』

当社はこれまでサラダ No.1 を目指す企業として、変わりゆく時代のニーズや期待に応え、サラダという切り口で市場の演出を目指してきました。

『まるでたまご®のサラダ』は『HAPPY!! with VEGE®』シリーズとして発売し、多くの人々が一つの食卓を囲むカフェやレストラン、ホテルなどの外食をはじめとするフードサービス業へ向け、アレンジメニューとともにご提案してまいります。

当社は今後も多様化する食の嗜好に合わせた商品展開と、地球の未来の環境に配慮したサステナブルな商品でこれからの食市場を支えてまいります。



### ◆『まるでたまご®のサラダ』商品紹介

たまご不使用、未来の環境を考えたプラントベース商品です。

たまごの旨味、風味を再現し、加熱したたまごの食感に近づけるようこだわりました。植物原料特有の風味をおさえ、自然なたまごの風味を再現。たまご不使用のマヨネーズタイプを使用し、コク深い味わいで野菜やパンにあわせやすいサラダに仕上がっています。

・特集ページはこちら [https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1\\_noegg\\_sa.aspx](https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_noegg_sa.aspx)



保存条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日
荷姿	500g×12

<『まるでたまご®のサラダ』5つのこだわり>

#### ①原料：たまご不使用

豆乳とアーモンドをベースにした植物由来の原料で作り上げ、多様化する食の選択肢に対応

#### ②風味：自然なたまごの風味

味付けはノンエッグマヨネーズタイプなどを使用し、野菜ペースト調味料を加えてコク深い味わいに

#### ③食感：なめらか&使い勝手抜群

口どけの良いなめらかな食感とパンに塗りやすい適度な粘度を両立

#### ④色合い：メニューを華やかに

目を引く鮮やかな黄色い色合いで食欲をそそる

#### ⑤利便性：袋から出すだけ

風味、食感、見た目がまるでたまごのサラダをいつでも、だれでも、手軽に楽しめる

### ◆『HAPPY!! with VEGE®』シリーズの紹介

乳製品や卵、肉類をつかわず、植物性原料を中心に仕上げたプラントベースの商品です。野菜を食べることで心も体もうれしくなるような新しい「食の楽しさ」や「食スタイル」をご提案します。

・公式サイトはこちら

<https://www.kenkomayo.com/pro/e/ep-p064/>



## ■ Press Release



### ■UMAMI UNITED JAPAN 株式会社 会社概要

日本古来の技術や食材、UMAMI という世界に誇る味覚に着目。様々な食のバックグラウンドを超えた美味しい「ONE TABLE」を実現し、明るい未来を創造することを目指し 2022 年 3 月に設立。次世代のために美味しいプラントベース食を開発しています。日本が食文化と世界に誇る「UMAMI-旨味-」を武器に、アップサイクルで環境とカラダに優しい「UMAMI EGG」を販売しています。



代表者 : 代表取締役 山崎 寛斗  
所在地 : 東京都台東区寿 2 丁目 10-11 仙石ビル3F  
設立 : 2022 年 3 月  
事業内容 : 植物性たまごの研究開発及び販売  
URL : <https://jp.umamiunited.com/>  
TEL : 03-6823-4040

以上

#### ■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 月末現在)  
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

#### ■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画本部 広報部 広報・IR 課  
【担当 : 浜岡 優子 / 謡田 能孝】  
TEL : 03-5941-7682  
FAX : 03-3247-8818  
E-MAIL : [kouho@kenkomayo.co.jp](mailto:kouho@kenkomayo.co.jp)  
URL : [www.kenkomayo.co.jp](http://www.kenkomayo.co.jp)