

～持続可能な社会へ向けて～食を取り巻く課題解決を目指すラインナップ
2024年春夏向け 新商品8品 2月1日発売

発信番号:23-69



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、2024年春夏向け新商品として、マヨネーズ・ドレッシング・ソース類、タマゴ加工品、サラダ・総菜類、ア・ラ・カルトの計8品(※)を2月1日(木)に発売します。(※形態違いを含む)

時代が進むにつれ、価値観、ライフスタイル、嗜好がめまぐるしく変化する中、人々の生活が加速的に便利になる一方で、社会全体で地球環境への配慮や健康面への関心が一層高まっています。そのような背景から当社は、持続可能な社会の実現を目指し、新商品として、食品ロスの削減につながる長期賞味期間の商品や、アップサイクル商品、簡単オペレーションで使いやすくまた使い切りやすい小容量形態商品など、食を取り巻く市場の抱える課題解決に寄与する商品を開発しました。

新商品8品を使用したメニューを200点以上ご用意し、外食や量販店、コンビニエンスストア、ベーカリーなどの各業態に向けて、きめ細かな提案を行ってまいります。また、業務用のお客様だけでなく、通販サイトやドラッグストア、生協など幅広い販路から消費者の方へも訴求します。

当社は今後も、お客様のニーズに応える商品開発・メニュー提案に努めてまいります。

< Pick UP ! > ※青字の商品名をクリックすると、特集ページ(Web)にリンクします。

当社グループでは「環境」「社会」「健康」への貢献を指標とした「サステナビリティ方針」を定め、取り組みのひとつとして“食品ロス削減”に注力し、美味しさを追求しながら食品ロスの削減を目指しています。

■ [国産しょうがが香る宮城県産元茎わかめサラダ](#) / [コリっとおいしい冷凍宮城県産元茎わかめの中華仕立て](#)



わかめの根元近くで、めかぶの上30~50cmほどの長さの部分は「元茎わかめ」と呼ばれています。硬い食感と独特な風味の元茎わかめを当社の加工技術で美味しくアップサイクルしました。コリっとしたクセになる食感や、独特の風味は活かしつつ、味付けなどを工夫することで、やみつきになる味わいのサラダと総菜に仕上げました。当社グループでは今後、元茎わかめを活用し、グループ全体で商品化を継続していく予定です。

◇ケンコーマヨネーズ 新商品情報 (<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r51/>)

■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

■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 :神山 柚香 / 謡田 能孝】
TEL :03-5941-7682
FAX :03-3247-8818
E-MAIL:kouho@kenkomayo.co.jp
URL :www.kenkomayo.co.jp

■ Press Release



<商品詳細>

塩キャラメルバターソース

<開発背景>

芳醇なバターの香りが特長の当社商品「バターソース」シリーズは、使い勝手の良さや汎用性が支持され、売上は年々好調に推移しています。そんな「バターソース」シリーズに、2023年2月発売の『ハニーバターソース』に続き、甘系ラインナップを追加することでシリーズの更なる拡充を図りました。甘じょっぱさがくせになる、人気の塩キャラメルテイストでこだわりの味わいに仕上げています。

<商品特長>

芳醇なバターとほろ苦いキャラメル、まろやかな味わいの岩塩によるコクと風味がやみつきになるソースです。液状なので溶かしバターのようにかける、塗る、和えるなど様々な用途に役立ちます。スイーツはもちろん、焼成時に照りつやが出るのでベーカリーにもおすすめです。



塩キャラメルバナナデニッシュ

常温

商品名	塩キャラメルバターソース
荷姿	510g×12／205g×20
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日

しっとりたまごのケーキ ココア味／しっとりたまごのケーキ 抹茶味

<開発背景>

主要原材料である卵を使い、卵焼きなどで培った焼成技術を活用して、当社のタマゴ加工品としては初めてとなるケーキを作りました。三大栄養素のひとつであり年々注目を集めているたんぱく質と、カルシウムを配合。高まる健康志向にも応えます。栄養補給としてだけでなく、美味しさと満足感を追求しました。

<商品特長>

日頃不足しがちなたんぱく質、カルシウムを美味しく補給できるたまごのケーキです。しっとりなめらかな食感と満足感のある食べ応えで、至福のひとつを演出します。ココア味は、こどもから大人まで世代を問わず人気のある濃厚なココアの味わいが楽しめます。抹茶味は、静岡県産茶葉を使用。ほろ苦い風味にたまごの素朴な甘味がマッチします。



しっとりたまごのケーキ ココア&抹茶味

冷蔵

商品名	しっとりたまごのケーキ ココア味 しっとりたまごのケーキ 抹茶味
荷姿	各 100g×20
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■ Press Release



FDF Plus® ごぼうサラダ

<開発背景>

昨今、SDGsの観点などから、世界的な課題となっている食品ロスの削減。「FDF Plus®」シリーズは、賞味期間を当社のロングライフサラダの中で最長の冷蔵で90日間とし、期限内に使い切れないという理由での食品ロスの削減を目指すシリーズです。第一弾のポテトサラダ、マカロニサラダ、スパゲティサラダに続き、第二弾となる今回は、発売以来、当社の主力アイテムのひとつであるごぼうサラダを追加しました。

<商品特長>

千切りのごぼうににんじんを加えました。ごまの香りがやわらかく香るあっさりとした味わいに仕上げられています。適度な粘性があるためダレにくく、盛り付け後もきれいな状態をキープします。美味しさはそのままに製造日+90日の賞味期間です。



蒸し鶏とごぼうのサラダ

冷蔵

商品名	FDF Plus®ごぼうサラダ
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+90日

5種ハーブ香るキャベツマリネ

<開発背景>

当社グループでは、環境への取り組みとして食品ロス削減を目指し、原料のリサイクルを進めています。今回着目したのは、当社グループ工場において使用頻度の高いキャベツ。葉から芯までキャベツの美味しさをまるごと味わえるよう切り方や調理法など試行錯誤を重ねました。食市場の課題解決に取り組みながら、見た目や味わいにもこだわりました。賞味期間や衛生面でもメリットのあるロングライフサラダで、社会の変化に対応します。

<商品特長>

キャベツの芯を美味しくアップサイクル！キャベツをメインに、にんじん、赤・黄ピーマン、きゅうりを加え、シャキシャキとした食感と華やかな彩りに仕上げました。白ワインビネガーとタイム、セージ、パセリ、ローレル、ローズマリーの5種のハーブで仕上げた、爽やかな酸味と風味をご堪能ください。



5種のハーブ香る
ポロニアソーセージとキャベツのさっぱりマリネ

冷蔵

商品名	5種ハーブ香る キャベツマリネ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■ Press Release



国産しょうがが香る宮城県産元茎わかめサラダ

<開発背景>

わかめの養殖において、全国でもトップクラスを誇る宮城県で、わかめの副産物である元茎わかめはこれまでウニや牡蠣などといった海産資源の餌としていましたが、使い切れず廃棄されてしまうことが課題となっていました。そこで当社の加工技術で美味しく付加価値をつけ、盛り付けるだけで一品が完成するサラダを作りました。そのままはもちろん、組み合わせる食材によって主菜にもなり、幅広いメニューでお使いいただける商品に仕上げました。

<商品特長>

元茎わかめを美味しくアップサイクル！元茎わかめ、にんじん、大根、しょうがと全て国産の具材を使用。歯ごたえのある食感と豊かな彩りを楽しめるサラダです。しょうがの爽やかな香りをきかせた和風味に、にんにくとはちみつでコクをプラスしています。



冷蔵

商品名	国産しょうがが香る 宮城県産元茎わかめサラダ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

しょうがが香る元茎わかめと
きゅうりの和えサラダ

コリっとおいしい冷凍宮城県産元茎わかめの中華仕立て

<開発背景>

宮城県産の元茎わかめに、当社の加工技術で美味しく付加価値をつけました。素材の食感を残しながら、食欲をそそる味付けにこだわり、元茎わかめをより食べやすくアレンジしました。市場の回復が進む中、人手不足も課題となっている外食業態で、居酒屋や食堂の小鉢メニューに手軽にお使いいただけます。飲食店やご家庭でニーズの高い、使い切りやすい小容量形態です。

<商品特長>

元茎わかめを美味しくアップサイクル！コリっとした元茎わかめとシャキシャキとしたたけのこの食感を楽しめます。中華風の味付けと元茎わかめの磯の香りが相性抜群。赤唐辛子が程よいアクセントとなっています。そのままはもちろん、トッピングや和え物など様々なメニューにご活用ください。



冷凍

商品名	コリっとおいしい 冷凍宮城県産 元茎わかめの中華仕立て
荷姿	250g×20
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

中華風元茎わかめの冷ややっこ

以上