

昨年に引き続き人気の“パクチー”や、ハロウィンメニューなどに幅広く使える商品も登場
市場ニーズにあわせた、簡単オペレーションで本格的な味わい

業務用：2017年秋冬新商品 17品
7月18日発売

発信番号：17-09



当社（東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井孝志）は、フードサービス業向けにドレッシング・ソース類、サラダ・総菜類の新商品17品を7月18日（火）に発売します。

近年、単身世帯や働く女性の増加により、食の外部化が進み、中食・総菜市場は拡大しています。外食市場でも健康志向・サラダ需要の高まりを受け、野菜を多く使ったメニューや、野菜に肉や魚介などを組み合わせたメニューが増えています。また、外国人の訪日目的として「日本食を食べること」が1位になるなど、外食・中食市場では多様化するニーズへの対応が求められています。その一方で、人手不足が進んでおり、業務の簡便化も求められています。

こうした市場やお客様のニーズに合わせ、当社では簡単オペレーションでありながら本格的な味わいを提供できる商品を開発しました。外食やコンビニエンスストア、量販店、給食、ベーカリー等に向けて、約210のメニューを用意し、提案していきます。

<ドレッシング・ソース類>世界の味をお届けする『世界を旅するドレッシング®』シリーズの5品目として、「世界を旅するドレッシング®パクチー」を発売します。ぐるなび総研が出す「2016年の今年の一皿」にも選ばれたトレンドのパクチーをベースにしており、1本で本格的なエスニック料理を提供できます。「味噌ジンジャーソース」は、海外における日本食ブームの中で、醤油に続く日本の伝統調味料として注目されている味噌を独自にブレンドしており、海外輸出も見据えた商品です。

<サラダ・総菜類>専門店がオープンするなど話題のマッシュポテトは、一方で調理に手間がかかります。「じゃがいものピュレ」は、開けてすぐ使えるというチルド商品ならではの簡便さと、手作りのようななめらかでシンプルな味わいで需要に応えます。「赤皮パンプキンサラダ」は、年々盛り上がりを見せているハロウィンやクリスマスのイベントメニューをはじめ、総菜からデザートまで幅広くご利用いただけるよう、かぼちゃの自然な味わいと色味を活かした商品です。

その他にも、「健康志向」や「和食ブーム」などに合わせた当社の人気商品ブランドの強化や、機能性、汎用性の高い商品などあらゆるニーズにお応えできる商品を開発しました。

当社は今後も食品メーカーとして市場を演出し、外食や中食市場においてお役に立てる商品づくりとメニュー提案をしていきます。

■業務用：2017年秋冬新商品 17品 7月18日（火）発売

【新商品概要】

	商品コード	商品名	荷姿	保管条件	賞味期間
1	15738	世界を旅するドレッシング®パクチャー	1L×9	常温	製造日+150日
2	15746		500ml×12		
3	15733	トリプルバランス®ノンオイル たまねぎ	1L×9	常温	製造日+300日
4	15741		500ml×12		
5	15748		200ml×20		
6	15750		20ml×40×10		製造日+150日
7	15735	トリプルバランス®ノンオイル 梅	1L×9	常温	製造日+180日
8	15743		500ml×12		
9	15737	トリプルバランス® ノンオイル柚子こしょう	1L×9	常温	製造日+180日
10	15745		500ml×12		
11	15752		20ml×40×10		製造日+90日
12	15739	味噌ジンジャーソース	545g×12	常温	製造日+300日
13	32413	じゃがいものピューレ	500g×12	冷蔵	製造日+45日
14	35608	赤皮パンプキンサラダ	1kg×6	冷蔵	製造日+45日
15	35609	和彩万菜®鶏団子のみぞれ餡	500g×12	冷蔵	製造日+90日
16	35611	和彩万菜®さつまいものレモン煮	500g×12	冷蔵	製造日+90日
17	81487	冷凍極うまじゃこミックス	300g×20	冷凍	製造日+365日



【新商品特長】

■新商品情報：<http://www.kenkomayo.co.jp/product/category/newitem>

（1・2）世界を旅するドレッシング®パクチャー

- ・パクチャーに、ナンプラー、しょうが、にんにく、ピーナッツなど、タイ料理に欠かせない素材を加えました。
- ・ライム果汁の酸味とチリペッパーの辛味がアクセントになっています。
- ・えびや蒸し鶏、春雨、トマトなどの素材と相性抜群です。



パクチャー香るタイ風春雨サラダ

（3～6）トリプルバランス®ノンオイル たまねぎ

- ・たまねぎの具材感により満足感のある味わいです。
- ・かつおとしいたけの風味・旨味豊かなしょうゆベースのドレッシングです。
- ・きのこ類や、わさび菜、大根などの素材と相性抜群です。



きのこグリルたまねぎのサラダ

（7・8）トリプルバランス®ノンオイル 梅

- ・2種の梅をあわせた濃厚かつ華やかな味わいです。
- ・梅と赤じその具材感が食欲をそそります。
- ・さっぱりとした味わいが、ホタテなどの貝類にもおすすめです。



豚しゃぶのお野菜巻きサラダ

(9~11) トリプルバランス®ノンオイル 柚子こしょう

- ・国産の柚子こしょうと柚子皮を使用しました。
- ・柚子こしょうのピリっとした辛味と柚子皮のほのかな苦味が感じられます。
- ・鶏肉や焼き魚のおいしさを引き立てます。



鶏皮のおろし和えさっぱり柚子こしょう

(12) 味噌ジンジャーソース

- ・3種類の味噌（赤味噌、米こうじ味噌、長期熟成味噌）を独自にブレンドした濃厚で深みのある味わいです。
- ・生姜はすりおろしとみじん切りを使用し、香りと豊かな食感を楽しめます。
- ・炒めソースや、漬け込み用のたれとしてもお使いいただけます。



ケールと焼き豆腐の味噌ジンジャーサラダ

(13) じゃがいものピューレ

- ・じゃがいもの風味を大切に、シンプルな味付けと手作り感のあるなめらかな口当たりが特長です。
- ・開封してそのまま使用できる簡単オペレーションです。
- ・肉料理の付け合せや、オリーブオイルがけ、トーストにもおすすめです。



グリルソーセージとじゃがいものピューレ

(14) 赤皮パンプキンサラダ

- ・甘味や酸味をひかえめにして、かぼちゃ本来の味わいを活かしました。
- ・柔らかい皮となめらかな果肉が特長です。
- ・赤色の皮がメニューを鮮やかに仕上げます。
- ・キッシュやコロッケ、パフェや菓子パンなど、幅広くお使いいただけます。



赤皮パンプキンとあんこのコッペパン

(15) 和彩万菜®鶏団子のみぞれ餡

- ・大きめの4種の具材（鶏団子、れんこん、角揚げ、にんじん）入りで食べ応えがあります。
- ・粗めにおろした固形感のあるみぞれ餡が特長です。
- ・鶏団子とかつおエキスの旨みがしっかりと溶け込んだ上品な味わいです。



鶏団子のみぞれ餡

(16) 和彩万菜®さつまいものレモン煮

- ・隠し味にはちみつを使用したやさしい甘味が特長です。
- ・赤い皮と黄色い実の色合いが華やかです。
- ・国産さつまいもを使用した、ほくっとした食感を楽しめる煮物です。



さつまいものレモン煮

(17) 冷凍極うまじゃこミックス

- ・ごま油の風味と唐辛子のピリっとした辛さが食欲をそそります。
- ・ちりめんじゃこに、ごぼう、れんこん、ごま、しょうがを加えました。
- ・解凍するだけで、簡単にご使用いただけます。
- ・白飯や豆腐、うどんなどによく合います。



野菜とじゃこ入り3種のオイルおにぎり

■会社概要

- 社名 : ケンコーマヨネーズ株式会社
 代表者 : 代表取締役社長 炭井孝志
 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 (2017年3月末現在)
 主な事業内容 : サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、
 タマゴ加工品等の食品製造販売



【ご参考】商品ブランドについて

当社が展開する商品ブランドを一部ご紹介します。

健康志向や機能性など、付加価値のある商品ブランドとして、今後もブランド育成を強化していきます。

■ 世界を旅するドレッシング® シリーズ



<コンセプト>

世界各国で親しまれているドレッシングなど、
その土地ならではのおいしさをお届けするシリーズ。
世界を旅している気分各国の味わいをお楽しみいただけます。
心が弾むような旅へ、皆様をご案内いたします。

2015年7月に開設したバンクーバーリサーチオフィスで収集した海外のトレンド情報などをもとに、商品化しています。日本でまだ知られてない、「世界の味を知ることができる」という、食べるだけではない付加価値のある商品として、新しいトレンドを広めるべく、提案しています。

【展開商品】全5商品

■ トリプルバランス® シリーズ



<コンセプト>

高まる健康志向に配慮した、からだに嬉しい3つの要素を取り入れたノンオイルドレッシングのシリーズ。

1. 低カロリー : 100gあたりのカロリー40kcal未満
2. 低糖類 : 100gあたりの糖類5g未満
3. 減塩 : 塩分50%以上カット※

(※日本食品標準成分表2015「和風ドレッシングタイプ調味料」対比)

2016年10月に誕生したノンオイルドレッシングの新シリーズです。健康志向の高まりで、カロリー、糖類、塩分を気にする人が増加する中、これらを極力抑えた商品です。

油を使わずにコクやまろやかさを出しており、減塩で低糖類なのに濃厚な味わいが特長です。

【展開商品】全6商品

■ 和彩万菜® シリーズ



<コンセプト>

日本の伝統とおもてなしの心にふれる和惣菜。

- 和：素材と味の調和を大切にしています
彩：素材の色をいかし彩り良く仕上げています
万：広く親しんでいただける滋味豊かな味わいです
菜：心を込めてつくったお惣菜です

本格的な和惣菜を手軽に味わえるシリーズです。日本の労働力人口が減少し、人手不足が深刻化する一方、訪日外国人は増加し、世界での和食人気も高まっています。こうした需要に対応する「和彩万菜®」シリーズは、そのまま盛りつけるだけの簡単オペレーション商品です。具材の種類・組み合わせ・形にこだわっており、華やかな見映えと美味しさを提供できます。小型形態の500gサイズで、賞味期間は90日です。

【展開商品】全13商品