

【レポート】

4,000人が効果を実感したMEC食※や、独特の味や風味の素材を使った
クレイジーサラダ等、進化するサラダ料理を120点以上展示！

外食・中食業界の次世代トレンドを最速発信 ケンコーマヨネーズグループ総合フェア KENKO ACTION 2016 創(つくる)

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：炭井孝志）は、2016年11月1日・2日にケンコーマヨネーズグループ総合フェア「KENKO ACTION 2016 創」を都内で開催しました。



<会場の様子>



<混ぜ混ぜ♪ネバネバ！納豆グレイズサラダ>

サラダの個人消費額はこの10年で1.5倍に増加しており、食べ方も多様化しています。「サラダ No.1」を掲げる当社は、外食・中食産業等に向けて、次世代のトレンドを見据えたメニューを発信し、新たな市場を創り出す企業を目指しています。

年に一度東京と大阪で開催しているケンコーマヨネーズグループ総合フェア（以下、総合フェア）は、食品業界各社様に向けて、野菜をキーとし、食材・味付け・調理法の創意工夫で、サラダを進化発展させた“サラダ料理”に関する最新情報・新メニュー・新商品を、さまざまなカテゴリーから発信する展示会です。

今年度はメインの「サラダ料理」コーナーをはじめ、「10月の新商品」を使用した提案コーナー、当社のサラダ専門ブランド「サラダカフェ」からの提案コーナー、居酒屋・回転寿司・社員食堂など「分野別・業態別」での各提案ブース等、8つのコーナーに分け、全17ブース、約120点のメニュー展示、約80種の試食メニューをご用意しました。また、1日に行われたメディア向け説明会では、主な展示内容と背景となる食品業界の動向、新商品についてご説明しました。

※タイトル参考：『肉・卵・チーズ MEC食でボケない 老けない 疲れない！』（著：渡辺信幸）

【当日展示メニュー一部紹介】

総合フェアにて特に注目を集めていたメニューを下記に一部ご紹介します。



＜オール・デイ・ブレックファスト・サンドイッチ＞



＜ラタトゥイユ・バタール＞

Instagramを中心にフォトジェニックな料理として今、注目を集めているのが切り口を“アートとして魅せる”サンドイッチ。色鮮やかな断面が人気を呼び、「萌え断」という言葉まで生まれる等、グルメに関心の高い人々の間で話題を呼んでいます。そのような中、外食・中食業界の皆様にはちやく次世代の食トレンドを発信してきた当社は、今回の総合フェアのメインテーマのひとつを「アートウィッチ®」とし、進化型メニューを提案しました。

イギリスの朝食をイメージした「オール・デイ・ブレックファスト・サンドイッチ」は、スクランブルエッグやソーセージ、豆の煮込み、グリル野菜等を挟んだ色鮮やかな断面で、さまざまな味が1つのパンで味わえる華やかなサンドイッチです。これからのパーティーシーズンに華を添えること間違いなしと、ベーカリー業態のお客様を中心に会場でも注目を集めました。このメニューには、当社製の「冷凍ふわふわタマゴ」「トマトチリビーンズ」「N-1マヨネーズタイプ」「粒マスタードソース」「オニオンソース」を使用しています。

◇クレイジーサラダ

【<http://www.kenkomayo.co.jp/salad/trend/crazy>】

＜パクチーだらけの♪生春巻き 特製ガリパクソース＞



＜ゴーヤとパインの常夏ピクルス＞

もうひとつのメインテーマは、好き嫌いがはっきりと分かれる「パクチー」や「ゴーヤ」、「ブルーチーズ」等を使ったその名も「クレイジーサラダ」です。独特の風味がある食材に対し苦手意識がある人も多い一方、特にパクチーは近年若い女性を中心に人気が高まり、専門店も登場する注目の食材です。

もっと素材そのものを味わいたいという声に応え提案した「パクチーだらけの♪生春巻き 特製ガリパクソース」は、生と炒めたパクチーを両方使った生春巻き。当社製の「極うまにんにく醤油だれ」を使用したパクチーソースとの相性が抜群で、パクチー好きな方はもちろん、苦手な方からも「独特の風味がまるやかになり美味しい」と好評でした。

また、「ゴーヤとパインの常夏ピクルス」は、2種類の切り方でゴーヤの触感を楽しめる、見た目もカラフルなサラダです。下ごしらえ後、はちみつを入れた当社製の「ノンオイル 香味ゆず」に漬け込んでおり、会場では「さっぱりとしていて何度でも食べられる」との声があがりました。

◇MEC（メック）食



＜MEC 食+整活：鶏肉と白菜の酒粕クリーム煮定食＞



＜MEC 食+ビタ活：香ばしナッツソースと彩食野菜のチーズハンバーグ定食＞

社員食堂向けのブースでは、ロカボに続く新たなトレンドとして、沖縄生まれの MEC 食を取り入れたメニューを提案しました。MEC 食とは、肉（Meat）、卵（Egg）、チーズ（Cheese）を中心にした食事法で体質改善をはかるといふものです。「きちんと食べた満足感があるので誰でも簡単にできそう」「これは流行りそう」と多くのお客様や、メディアの方々からも注目を集めました。

今回の総合フェアでは、MEC 食に女性にとって嬉しい「整活」「温活」「ビタ活」をプラスする食材を組み合わせたメニューを計3種提案しました。「鶏肉と白菜の酒粕クリーム煮」は、腸の調子を整えてくれる酒粕を使用し、酒粕と当社製の「ヴァンプランソース」で煮込んだ濃厚な香りのクリーム煮は、ゆずや三つ葉で和風に仕上げました。口に含むと微かに酒粕と白ワインが香ります。

■総合フェアの目的

1つ目は、市場演出型企業としての当社のメニュー提案力をお客様に認識していただき「お客様のお役に立ちたい」という気持ちでこの展示会に臨んでおります。2つ目は業務用食品メーカー、サラダ企業としてアピールをする場であり、またお客様に一層貢献する場という位置づけでおります。3つ目は当社中期経営計画「KENKO Five Code 2015-2017」の経営戦略を達成させる場と考えております。会場では当社製品、提案メニューを楽しんでいただけたらと思います。

（代表取締役社長 炭井孝志コメントより）



■総合フェアのテーマについて

当社グループは年に一度、東京と大阪にて当社製品およびメニューの提案、商談会を開催しております。約3,100アイテムの商品、当社のメニューの提案力を最大限に生かし、この総合フェアを開催しております。今年度の総合フェアは、「KENKO ACTION 2016 創」と題しました。このタイトルには商品を創る、お客様の喜びを創る、消費者の笑顔を創る、私たちケンコーマヨネーズグループの商品・メニュー・情報を通じて食にまつわる輝く未来を創るといった想いを込めております。今年度も今までのメニューにとらわれない新しく発展的な提案を目指しております。また、今年度よりタイトルを「ACTION」とし、当社グループの能動的な行動、姿勢を表現し、未来へ向かって動き始めるという強さをイメージしました。今回の会場のデザインのモチーフはパズルとしております。一つ一つのピースが商品であり、メニューであり、情報であり、輝く未来をお客様と一緒に創ろうということを表現しております。

（執行役員 商品本部 本部長 伊藤和敬コメントより）

