



報道関係各位

健康志向で注目の“大豆ミート”を使った商品を展開
人手不足の問題に加え、多様化する食の嗜好にも対応

業務用：2018年秋冬新商品 7品 10月15日発売

発信番号：18-12

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サラダ・総菜類、タマゴ加工品、マヨネーズ・ドレッシング類の新商品計7品を10月15日（月）に発売します。



今回は、人手不足の問題や、調理の簡便化に加え、高まるインバウンド需要や食の嗜好の多様化に応え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、ベーカリーなどの各業態に向けて、約200のメニューを用意し、提案していきます。

<商品開発のポイント>

■植物性原料のみで仕上げたヘルシー商品



健康への関心が高まる中、良質なたんぱく源として大豆食品への注目が集まっています。その中で今回、肉の代替品として注目されている“大豆ミート”を使用し、「キーマカレー」と「ポロネーゼ」を開発しました。高まるインバウンド需要や、食の嗜好の多様化にも対応。植物性原料のみで、野菜の旨味にスパイスのハーブをきかせた本格的な味わいです。カフェやベーカリー、ホテルなどで手軽にお使いいただけます。

■『和彩万菜®』シリーズ、16品目は“冬瓜”がメイン



盛り付けるだけの簡便性と、本格的な味わいが人気の和惣菜『和彩万菜®』シリーズ。2014年の発売以来順調に販売量を増やしています。このたび、16品目として、新しい素材“冬瓜”を使った「冬瓜の桜えび餃子」を発売します。具材が映える淡い色合いと、素材の旨味、柚子皮のさわやかな風味が織りなす上品な味わいで、ホテルはもちろん、量販店のフレッシュ総菜や居酒屋のお通しとしてもおすすめです。

当社は今後とも食品メーカーとして“サラダNo.1企業”を目指し、外食や中食市場においてお役に立てる商品作りとメニュー提案に努めてまいります。

■新商品情報はここから

<https://www.kenkomayo.co.jp/product/category/newitem>

ケンコーマヨネーズ 新商品



■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（2018年3月末現在）
 主な事業内容：サラダ・総菜類、タマゴ加工品、マヨネーズ・ドレッシング類等の食品製造販売

「やさいと大豆ミートのキーマカレー」

大豆ミートとたまねぎ、にんじん、マッシュルームなどで具だくさんに仕上げたキーマカレーです。凝縮した野菜の旨味にクミンなどの香辛料をきかせ植物性原料のみで本格的な味わいに仕上げました。ごはんと一緒に合わせてワンプレートメニューや焼成パンにもおすすめです。



やさいと大豆ミートのキーマカレープレート

商品名	やさいと大豆ミートのキーマカレー
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日
発売日	2018年10月15日

「やさいと大豆ミートのボロネーゼ」

大豆ミートとたまねぎ、にんじん、マッシュルームなどで具だくさんに仕上げたボロネーゼです。トマトの旨味にバジルの香りがアクセントになっており、植物性原料のみで本格的な味わいに仕上げました。パスタはもちろん、サラダやトルティーヤなど幅広くお使いいただけます。



ボロネーゼとアボカドのサラダ

商品名	やさいと大豆ミートのボロネーゼ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日
発売日	2018年10月15日

「アジアンビーフンサラダ」

コシのあるつるつとした食感の米粉麺に、たまねぎ、もやし、蒸し鶏など6種の具材を合わせたアジアンテイストのサラダです。具材の彩りと透明感のある明るい色合いのソースがメニューを華やかにします。旨味、辛味、酸味の調和の取れた味付けで、冷たいままでも温めても美味しくお召上がりいただけます。



海老とビーフンのアジアンサラダ

商品名	アジアンビーフンサラダ
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+45日
発売日	2018年10月15日



「和彩万菜® 冬瓜の桜えび餃」

かつおだし、桜えび、しいたけの旨味にゆずが香る上品な味わいです。大きな冬瓜と艶のある桜えび餃が、盛り付けるだけで高級感を演出します。だしをたっぷり含んだ冬瓜の美味しさを一年中お楽しみいただけます。

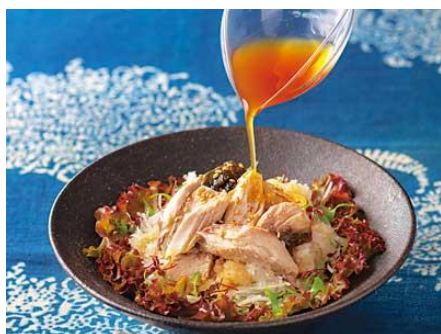


冬瓜の桜えび餃

商品名	和彩万菜® 冬瓜の桜えび餃
荷姿	500g × 12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+90日
発売日	2018年10月15日

「トリプルバランス® ノンオイル 和柑橘」

健康志向に配慮した低カロリー、低糖類、減塩のノンオイルドレッシング『トリプルバランス®』シリーズ。醤油ベースのすっきりとした味わいと、沖縄県産シークワサーの果汁を使用したさわやかな香りが特長です。サラダはもちろん、焼き魚や鍋のたれとしてなど様々なメニューにご使用いただけます。



焼き鯖と香味野菜のサラダ



※塩分：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

商品名	トリプルバランス® ノンオイル 和柑橘
荷姿	1L × 9
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日
発売日	2018年10月15日

「バターマヨソース」

2018年7月に発売した「チーズマヨソース」に続いて、芳醇なバターの香りが特長のマヨソースです。太く、厚く線引きすればこんがりとした焼き目が付き、薄く広げて塗るとバターのように溶けて染み込みます。適度な粘性があり、壁塗り、線引き、ディップなど幅広くお使いいただけます。



ほくほくポテトのバターマヨソース焼き

商品名	バターマヨソース
荷姿	500g × 12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+90日
発売日	2018年10月15日



「クリーミースクランブルエッグH」

北海道製造の生クリーム入りでコクのあるまろやかな味わいに仕上げました。加熱しても固まらず、半熟状のやわらかな食感が続きます。半熟オムライスなどのお弁当メニューや、オープンサンドなどのベーカリーメニューにおすすめです。



Wソースのとろ〜りオムライス

商品名	クリーミースクランブルエッグH
荷姿	1kg×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日
発売日	2018年10月15日

＜ご参考＞

■『和彩万菜』シリーズについて

袋から出して盛り付けるだけで、彩りの良い華やかな見栄えと手作り感のある本格的な味わいを提供できる和惣菜シリーズです。商品は全16品を展開（2018年10月現在）しており、人手不足で調理の簡便化が求められている外食・中食市場のニーズにあわせて、500gの小型形態で使いやすく、賞味期間は冷蔵で90日としています。

2017年に、株式会社日本食糧新聞社主催の第21回業務用加工食品ヒット賞の和食部門にてヒット賞を受賞しました。

■『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」をコンセプトに、素材の種類や組み合わせ、カットの仕方、味わいからだしの風味、彩りなど、一品一品こだわっています。日本各地で根付いている和惣菜をアレンジしたり、ふきや筍など旬の具材を組み合わせたりと『和彩万菜』ならではの商品も展開しています。

■『和彩万菜』シリーズ詳細について

<https://www.kenkomayo.co.jp/select/wasaibansai>



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