

食の世界・食の可能性が広がる
業務用:2019年春夏新商品 11品 2月15日発売

発信番号：18-18

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11品を2月15日（金）に発売します。



今回は、世界各国で親しまれている本格的な味わいを手軽に味わえる『世界のソース』シリーズに新たに3つの味を追加。さらに素材に着目した商品や、使い切り需要に応えた小型の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330のメニューを用意し、提案してまいります。

＜商品開発のポイント＞

■『世界のソース』で食の世界に広がり



世界各国の料理に着目し、本格的な味わいをより手軽に楽しめるように開発された『世界のソース』シリーズから「メキシカンタコソース」、「ハワイアンポキソース」、「ベトナムミーズレモングラスソース」の3品を発売します。野菜や肉類、魚介など様々な食材とあわせやすく、サラダのドレッシングや炒め物、ディップソースとしてなど様々な使い方をお楽しみいただけます。

■『惣菜亭®』シリーズから100gの小型タイプを新発売



2014年の発売以来、順調に売り上げを伸ばしている『惣菜亭®』シリーズ。卵の豊かな風味をキープし、焼きたてのふっくらジューシーな食感を味わえることから、業態を問わず幅広いお客様に大変好評をいただいています。今回、美味しさはそのままに、使い切りやすい100gの小型タイプを開発しました。包装容器はそのままレンジアップすることができ、居酒屋の一品料理、食堂の小鉢や定食の付け合わせなどに手軽にお使いいただけます。

当社は今後も“サラダ No.1 企業”を目指し、外食や中食市場においてお客様の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

● News Release



「メキシカンタコソース」

濃厚なトマトの旨味と酸味に、隠し味のチーズで奥行きのあるメキシカンな味わいに仕上げました。クミンなどの香辛料をブレンドした本格的な香りが特長です。たまねぎ、鶏そぼろなどの具材感をお楽しみいただけます。



カラフルなお野菜のタコサラダ

商品名	メキシカンタコソース
荷姿	540g×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日
発売日	2019年2月15日

「ハワイアンポキソース」

アメリカ本土で人気のハワイアングルメを手軽にお楽しみいただけるソースです。たまねぎ、しょうが、にんにくを油で炒め香ばしさを引き出しました。馴染み深いしょうゆベースの味付けにオイスターエキスを加え、しっかりとした旨味と深いコクをお楽しみいただけます。適度なとろみがあり、野菜や魚介と和えやすく、メニューを艶やかに仕上げます。



まぐろとサーモンのポキごはん

商品名	ハワイアンポキソース
荷姿	520g×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日
発売日	2019年2月15日

「ベトナムズレモングラスソース」

レモングラスの爽やかな風味と魚醤の旨味をきかせました。野菜を炒めたときの離水を抑え、艶のある見た目と美味しさを保ちます。食材本来の彩りを引き立てる淡く優しい色調で、春巻きのディップソースや炒めものなどに幅広くお使いいただけます。



海老とあさりのレモングラスソース炒めプレート

商品名	ベトナムズ レモングラスソース
荷姿	530g×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日
発売日	2019年2月15日

● News Release



「燻製風味だれ」

漬け込む、かける、和えるだけで燻製のような風味と色に仕上がります。塩気のある味付き卵やチーズなどに使っても味が濃くならず、食材の味もいかします。桜とメープルを燻したような華やかな香りで、料理を格上げします。



スモーキーおつまみ6種盛り

商品名	燻製風味だれ
荷姿	510g×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日
発売日	2019年2月15日

「チキンと4種具材の中華サラダ」

鶏肉、春雨、にんじん、たけのこ、きくらげをあわせた豊かな食感のサラダです。すりごま、練りごま、ごま油の濃厚な味わいと鶏肉の旨味に、唐辛子の辛味をきかせました。存在感のある具材が立体的で美しい盛り付けができ、量販店や居酒屋などで小鉢や炒めものなど様々なメニューにご活用いただけます。



チキンのピリ辛中華和え

商品名	チキンと4種具材の中華サラダ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+45日
発売日	2019年2月15日

「やさいと大豆ミートの甘辛醤油そぼろ」

大豆ミートにごぼう、れんこん、にんじんをあわせて醤油味で甘辛に仕上げ、ごまとしょうがの風味をきかせました。ご飯とあわせて丼メニューや、コッペパンなどベーカリーメニューにもおすすめです。2018年10月に発売した「やさいと大豆ミートのキーマカレー」「やさいと大豆ミートのボロネーゼ」に続く大豆ミート使用商品の3品目となります。



揚げなすと大豆ミートの甘辛そぼろ

商品名	やさいと大豆ミートの甘辛醤油そぼろ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日
発売日	2019年2月15日



「和彩万菜®大根とゆず皮の甘酢和え」

薄い半月切りにした大根で、気品あふれる美しい見た目に仕上げました。精製度の高い鬼ザラ糖と美濃特選本造り米酢のすっきりとした甘味とまろやかな酸味をご堪能いただけます。にんじんの赤色とゆず皮の黄色が華やかな雰囲気を生み出します。



大根とゆず皮の甘酢和え

商品名	和彩万菜® 大根とゆず皮の甘酢和え
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+90日
発売日	2019年2月15日

■ 『まるごと北海道®』シリーズから、使い切りやすい500g形態を新発売

「まるごと北海道®チーズポテトサラダ」

北海道産黄色系ばれいしょとたまねぎにチーズをあわせたコクのある味わいが特長です。焼いても残る角切りチーズが見た目や味のポイントとなり、サラダだけでなく、焼成パンにもおすすめです。

「まるごと北海道®明太子ポテトサラダ」

北海道産ばれいしょと北海道明太子を使用。明太子のまろやかな辛味が程良いアクセントです。食欲が増すピンクの色合いは、焼くことでより色鮮やかになります。



左：明太ポテサラの黒パンサンド

右：チーズポテトと芽キャベツのミニピザ



商品名	まるごと北海道® チーズポテトサラダ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+45日
発売日	2019年2月15日



商品名	まるごと北海道® 明太子ポテトサラダ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+45日
発売日	2019年2月15日

■ 『惣菜亭®』シリーズから、そのままレンジアップできる 100g 形態を新発売

「惣菜亭®厚焼き卵」

程良い甘味の厚焼き卵には風味豊かな焼津製造鰹節のだしを使用しています。使い方にあわせてお好みの大きさにカットできるため、様々なカットでアレンジメニューにご使用いただけます。

「惣菜亭®だし巻き卵」

「静岡県焼津製造鰹節のだし」、「北海道産真昆布のだし」の2種類のだしをきかせて甘味を抑えたシンプルな味わいに仕上げました。そのまま一品メニューにお使いいただけるよう4切れにカットしております。



上：厚焼き卵と焼き明太子のだし茶漬け

下：だし巻き卵の紅葉おろし添え



商品名	惣菜亭®厚焼き卵
荷姿	100g×20
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+30日
発売日	2019年2月15日

商品名	惣菜亭®だし巻き卵
荷姿	100g×20
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+30日
発売日	2019年2月15日

〈ご参考〉

■ 『惣菜亭®』シリーズについて

『惣菜亭®』は静岡富士山工場にて製造している卵焼きのブランドです。割卵から焼成、パックまでの工程を工場内で一貫して行う「連続一貫生産工程」により、卵の豊かな風味をキープし、焼きたてのふっくらジューシーな食感を閉じ込めました。また、卵焼きの風味の決め手となる“だし”にこだわり、「焼津製造鰹節のだし」と「北海道産真昆布のだし」を使用。旨味が広がる、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。賞味期間は、冷蔵の商品は製造日+30日、冷凍の商品は製造日+365日とし、幅広いお客様にお使いいただきやすい仕様となっております。

■ 『惣菜亭®』シリーズ詳細について

https://www.kenkomayo.co.jp/product/list/category/item_souzaitai