

緑ではなく赤!? 珍しい赤皮かぼちゃを使用
新商品「サラダのプロがつくった 赤皮かぼちゃのサラダ」
～2019年3月1日発売～

発信番号：18-19



<商品画像>



<盛り付け例>

当社（東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井 孝志）は、小型形態のロングライフサラダ『サラダのプロがつくった』サラダシリーズの新商品として「サラダのプロがつくった 赤皮かぼちゃのサラダ」を2019年3月1日（金）より発売します。

このたび発売する「サラダのプロがつくった 赤皮かぼちゃのサラダ」には、一般的なかぼちゃと比べて青臭さが少なく、皮が薄く柔らかい“赤皮かぼちゃ”を使用。その鮮やかな赤色の皮とオレンジ色の果肉をいかし、食卓を彩る華やかな色合いのサラダに仕上げました。口あたりなめらかで、素材をいかしたやさしい甘味が広がる一品となっています。内容量は1袋 80g と食べきりサイズで、そのままでももちろん、ナッツをトッピングしたり、生クリームと合わせてサンドイッチにするなどのアレンジもお楽しみいただけます。

※ ロングライフサラダとは、1977年に当社が業界で初めて開発した、冷蔵未開封の状態で15日から60日保存可能な調理済み加工食品です。発売以来約40年間、ロングライフサラダのパイオニアとして蓄積してきた開発力と豊富な品揃えで、幅広いお客様にご利用いただいており、業界トップシェアを堅持しています。

■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

■商品情報



商品名	サラダのプロがつくった 赤皮かぼちゃのサラダ
荷姿	80g×10×5
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日
発売日	2019年3月1日
希望小売価格	185円(税込)

■『サラダのプロがつくった』サラダシリーズ

ロングライフサラダのパイオニア企業である当社が自信をもっておすすめする、小型(内容量:70g~110g)のサラダシリーズです。本シリーズは、外食やパン業界など食のプロの方にご利用いただいている味を一般のご家庭でも手軽に味わっていただきたいという思いのもと展開しています。

※『サラダのプロがつくった』『サラプロ』はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

※ 商品詳細、メニューアレンジについては下記 URL よりご確認ください。

(https://www.kenkomayo.co.jp/product/list/category/pro_salad_series)

■商品ラインナップ (全7品:2019年3月時点)

『サラダのプロがつくった』サラダ

サラダのプロがつくった ポテトサラダ		サラダのプロがつくった マカロニサラダ	
	北海道で栽培されたサラダに適したじゃがいも「さやか」を使用したポテトサラダです。いもの風味豊かな味わいと、ホクホクとした食感となめらかな舌ざわりが特長です。		ジューシーな口あたりのマカロニサラダに、ボロニアソーセージをあわせました。ソーセージのkokoroと旨味がソースと一体となって口全体に広がります。
サラダのプロがつくった 金ごまごぼうサラダ		サラダのプロがつくった たまごマカロニサラダ	
	シャキシャキとした食感のごぼうにごまの王様「金ごま」を黄金バランスであわせました。風味豊かで贅沢な味わいをお楽しみいただけます。		まろやかな味わいのたまごサラダに、ベーコンの旨味をきかせた濃厚な味わいのサラダです。ペネのぷりっとした食感をお楽しみいただけます。
サラダのプロがつくった 赤皮かぼちゃのサラダ			
	NEW ! 口あたりなめらかな至福の食感で、やさしい甘味が広がるサラダです。鮮やかな赤色のかぼちゃが食卓を華やかに彩ります。		

『サラダのプロがつくった』お酒によく合うサラダ

サラダのプロがつくった お酒によく合うポテトサラダ		サラダのプロがつくった お酒によく合う鮭ポテトサラダ	
	濃厚なたまご、香り豊かなガーリック、ピリッと辛いペッパーをきかせた絶妙な旨さのポテトサラダです。濃いめの味付けがお酒のおともにぴったりです。		サラダに適した北海道産じゃがいも「さやか」のほくほくとした食感と、紅鮭の鮮やかな色、深みのある味わいが、お酒のおともにぴったりなサラダです。

以上