

高まるテイクアウト需要にも！メニューを彩るカラフルな商品が登場

業務用:2020年秋冬新商品 10品発売

発信番号：20-02

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、フードサービス業向けにマヨネーズ・ドレッシング類、サラダ・総菜類、タマゴ加工品の新商品 計10品を7月15日（水）および8月24日（月）に発売します。



今回は、海外トレンドを調査し開発した商品をはじめ、メニューに彩りを添える商品や保存性に優れた商品などを発売します。市場で広がりつつあるテイクアウトやデリバリー需要にもお応えするラインナップです。新商品10品を使用したメニューを300以上用意し、外食やコンビニエンスストア、量販店、ベーカリーなど各業態に向けて、きめ細かな提案を行ってまいります。

<Pick Up! 商品>

■ 「薫るトリュフのマヨソース」



世界三大珍味の一つと称されるトリュフ。欧米諸国をはじめとしたグローバル市場では定番ティストの一つで、国内市場でも関心が高まりつつあります。人気の味わいを手軽に取り入れられるよう開発しました。トリュフ入りきのこペーストと白トリュフオイルを使用した芳醇な香りがメニューに付加価値を与え、高級感を生み出します。

■ 「キャベツとセロリのラペ」



外食や中食、ベーカリーなど各業態でのテイクアウト需要が急速に伸長する中、メニューの見映えを良くする商品への期待が高まっています。また、SNSで発信されるカラフルなメニューも継続して注目されています。本商品は細切りにしたキャベツとセロリの色鮮やかな緑色が特長です。メニューに彩りを与え、華やかに仕上げます。

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。

■ 新商品情報はこちらから

<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r51/>

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（2020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



<新商品概要>

◆7月15日(水)発売

「薰るトリュフのマヨソース」

希少価値の高い白トリュフ※の薰りが逸品へと昇華させるマヨソースです。トリュフと相性の良いマッシュルームを加え、旨味をプラスしました。作業性の良い粘性で、線引きする、和えるなど様々な用途にお使いいただけます。 (※白トリュフオイル)



ももハムとマスカルポーネの
トリュフ薰るピツツア

商品名	薰るトリュフのマヨソース
荷姿	300g × 20
保管条件	常温
賞味期間	製造日 + 90日

「旨辛コチュジャンソース」

コチュジャンと唐辛子の旨味と辛味を、炒める、和える、かけるなどの様々な調理方法でお楽しみいただける万能ソースです。ごま油、和梨ピューレー、香味野菜を使用し、味わいに奥行きを与えました。食欲が沸き起こる艶やかな赤色です。

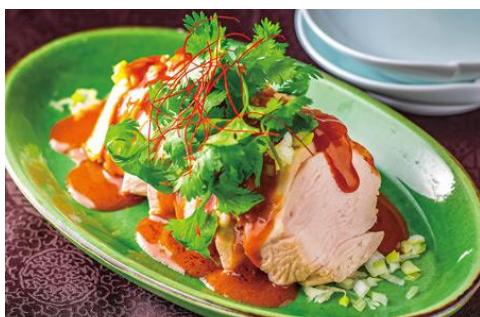


旨辛豚野菜炒め

商品名	旨辛コチュジャンソース
荷姿	575g × 12
保管条件	常温
賞味期間	製造日 + 180日

「麻辣花椒ソース」

人々を虜にさせる花椒の痺れる辛味を、炒める、和える、かけるなど様々な調理方法で堪能いただける万能ソースです。豆板醤、ピーナッツペースト、ねりごまで、旨味とコクを融合させた深い味わいに仕立てました。野菜との相性を考慮してやわらかな酸味を加えています。



よだれ鶏 麻辣花椒ソース

商品名	麻辣花椒ソース
荷姿	525g × 12
保管条件	常温
賞味期間	製造日 + 180日

● News Release



「ひよこ豆フムス」

ほのかに甘く香ばしいひよこ豆にクミンをきかせた香り高い味わいです。オリーブオイル、ねりごま、レモン果汁、ガーリックを加えて味わい深く仕上げました。お召し上がりいただきやすいよう、なめらかな食感にこだわりました。



6色のひよこ豆ディップ

商品名	ひよこ豆フムス
荷姿	200g × 20
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日 + 60日

「キャベツとセロリのラペ」

キャベツとセロリのみずみずしい緑色が華やかなサラダです。細切りにした素材のシャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。爽やかなセロリとフルーティな白ワインで洗練された味わいに仕上げました。



GREEN オープンサンド

商品名	キャベツとセロリのラペ
荷姿	500g × 12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日 + 45日

「豆サラダメキシカーノ」

ひよこ豆、たまねぎ、ばれいしょ、レッドキドニー、赤ピーマン、きゅうり、ベーコンの7種の素材が入った彩りと食感の良いサラダです。にんにくとベーコンの風味と赤い色調が食欲を刺激します。多品目のサラダを手軽に作ることができます。



メキシカンサラダ

商品名	豆サラダメキシカーノ
荷姿	1kg × 6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日 + 60日

● News Release



「バターチキンカレー」

トマトペーストとヨーグルトをベースにチキンをあわせたマイルドな味わいです。カシューナッツペーストやバターで、よりコク深く厚みのある味わいに仕上げました。塗り広げやすく和えやすい適度な固さで多様なメニュー作りにお応えします。



商品名	バターチキンカレー
荷姿	500g × 12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日 + 60日

パニーニ 彩野菜のバターチキンカレー

「半熟ゆで卵 H」

きれいなオレンジ色となめらかな口あたりで料理の魅力をぐぐっと上げる半熟のゆで卵です。様々なメニューに馴染みやすいよう薄めの塩味をつけました。ゆでる・殻を剥く手間がなく、袋を開けるだけですぐにお使いいただけます。保存性に優れていますので、幅広い用途で重宝します。



商品名	半熟ゆで卵 H
荷姿	10個 × 10
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日 + 45日

半熟ゆで卵のサンドイッチ

「冷凍大根と長いものきのこ和え（国産野菜使用）」

国産の大根、長いも、なめこ、えのきを和えた、とろみの中にシャキッとした食感が心地よく響く和え物です。かつお節の風味と旨味がきいたやや甘めの味わいで、食が進みます。



商品名	冷凍大根と長いもの きのこ和え（国産野菜使用）
荷姿	200g × 10 × 5
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日 + 365日

ほうれん草の長いもきのこがけ

● News Release



◆8月24日（月）発売

「ベリー香るドライフルーツドレッシング」

ドライフルーツの濃縮された美味しさを堪能できる、お客様の声から誕生したドレッシングです。レーズン、ドライストロベリー、ドライクランベリーの濃厚な甘味とやわらかな酸味が口いっぱいに広がります。鮮やかな色合いが、料理を明るく華々しく仕上げます。



商品名	ベリー香る ドライフルーツドレッシング
荷姿	1L×6
保管条件	常温
賞味期間	製造日+90日

ケールとベビーリーフのサラダ
ドライフルーツドレッシング

【ご参考】

「ベリー香るドライフルーツドレッシング」はお客様の声をもとに誕生しました。昨年開催した当社グループの展示会「ケンコーマヨネーズグループ総合フェア」の来場者アンケートにて『あなたが食べたいドレッシングのテイストや具材』を募集しました。多くのご意見をいただいた中で、ドライフルーツの入ったドレッシングを求める意見が非常に多かったため開発を進め、8月24日のドレッシングの日に合わせて発売します。



■ドレッシングの日とは…？

ドレッシングは、サラダを食べるときにかけるだけでなく、パスタソースやつけだれ、料理の味付けにも使われるなど、利用方法が多様化しています。ドレッシングの幅広い活用方法や、ドレッシングを使用したメニューを多くの方にご案内し、より豊かな食生活をご提案するため、8月24日をドレッシングの日として制定し、2016年に一般社団法人 日本記念日協会に登録認定されました。

【8月24日をドレッシングの日とした理由】

■ “野菜にかける”から、ドレッシングの日

ドレッシングは野菜にかけて使用することが多いことから、831（やさい）にかける（かけ算をする）→「8×3×1=24」で24日を、また、カレンダーで見ると「野菜の日（8月31日）」の真上にあるのが8月24日であることから、野菜にドレッシングをかける様子をイメージしました。

2020 8月						
日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

～2016年に当社が制定～
**8月24日は
ドレッシングの日**

野菜の日
野菜にドレッシングをかける
様子をイメージしています

以上