

たまごのことならおまかせあれ！  
**ケンコーマヨネーズの「たまごスペシャリスト」**  
**社内独自の検定試験 第4回を実施し9名が合格**

発信番号：20-39

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、独自の社内検定を実施し「たまごスペシャリスト」の育成を推進するとともに、オリジナルのロゴマークを作成いたしました。

当社は、業務用食品メーカーとして、サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品の製造・販売を行っています。タマゴ加工品に分類される、タマゴサラダ、厚焼き卵、錦糸卵、スクランブルエッグのメインの原料は全て“たまご”。たまごは、調理の仕方によって、様々な味や見た目、食感を生み出す、とても奥が深い食材です。「たまごスペシャリスト」はそんなたまごの魅力を伝え、確かな知識と技術を身に付けた者だけが認定される称号として、2019年に当社で誕生しました。

2021年1月に実施した第3回検定試験では11名が、2月に実施した第4回検定試験では9名が合格し、晴れて「たまごスペシャリスト」となりました。

◆「たまごスペシャリスト」検定試験

鶏卵・タマゴ加工品に関する知識向上を目的として、2019年6月より開始した当社独自の検定試験です。専門知識を基に多種多様なタマゴ加工品の魅力を伝えることができる人材を社内育成するために発足しました。試験の内容は、鶏卵・タマゴ加工品の知識を問う学科試験と、調理技術を問う実技試験があり、その両方に合格することで「たまごスペシャリスト」として認められます。販売部門を中心に現在32名が「たまごスペシャリスト」として活躍しています。

◆「たまごスペシャリスト」ロゴマーク

ロゴの形は「卵」の文字をイメージしており、異なる色のピースをパズルのように組み合わせた構成となっています。たまごの大きさ、卵殻や卵黄の色、どれをとっても多種多様なこと、調理方法や食べ方はアレンジ自在であること、また、通常ならば廃棄されてしまう卵殻や卵殻の内側にある卵殻膜の活用が進んでいることなど、たまごのもつ多様性と多岐にわたる可能性を表現しています。



■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(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



### 実技試験の様子



初回から実施している「たまごサンド作り」は、決められた時間内に三角のたまごサンドを作り、フィルム包装まで行います。簡単そうに見えて実は手間がかかるたまごサンド。プロであるお客様へ提案できるレベルかどうか、日頃当社でメニュー開発を担当する社員が厳しく採点します。

### ロゴマークの活用例

「たまごスペシャリスト」の名刺にはロゴマークが記載されます。このロゴマーク記載の名刺を交換したことがきっかけとなり、「たまごについて社内向けの講習会を開いてほしい」とお客様から依頼されたことも。当社のタマゴ加工品の魅力や美味しさをお伝えし、お客様の課題解決のお役に立ちたいと考えています。



名刺記載イメージ

当社は、たまごの魅力を確認な知識と技術で伝える「たまごスペシャリスト」の育成に、引き続き力を入れてまいります。

以上