

“見つめなおす、和食のちから”  
日本の食文化の魅力を世界に伝える和惣菜の新ブランド誕生  
『WABI-DELI』(わびでり) 2品 2月1日発売  
～WABI-DELI 花がんもの含め煮・ひじきと打ち豆の煮物～



発信番号:23-65

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:島本 国一)は、日本の伝統的な食文化に着目した和惣菜の新ブランド『WABI-DELI』(わびでり)から、『WABI-DELI 花がんもの含め煮』、『WABI-DELI ひじきと打ち豆の煮物』の2品を2月1日(木)に発売します。

『WABI-DELI』(わびでり)は、「見つめなおす、和食のちから」をテーマとした和惣菜の新ブランドです。出汁をきかせ、四季折々の野菜や穀物そのものの美味しさをいかす「和食」は、古来より日本の食文化として育まれてきました。2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録され、その文化は保護・継承されながら海外へも広がりを見せており、近年はSDGs達成の観点からも注目を集めています。企業理念のもと持続可能な社会を目指し、新たな価値の創造にチャレンジしている当社は、食を取り巻く課題が年々多様化する中、日本の食文化を見つめなおし、その魅力を存分に発揮した商品が地球環境にやさしくサステナブルな社会につながると考え『WABI-DELI』を開発しました。日本各地で親しまれている食材や食文化をもとに、野菜の旨味、甘味をいかした味わいと素材の色をいかした豊かな彩りにこだわりました。また、これまで当社のラインナップでは冷蔵が中心だった和惣菜を冷凍で発売。美味しさが長持ちするうえ解凍するだけでいつでも出来立ての美味しさを楽しむことができるため、より多くの方へ当社の和食への想いをお届けできる商品に仕上げました。

『WABI-DELI 花がんもの含め煮』は福井県で伝統的に親しまれている食材「がんもどき」の中でも、見た目にもこだわり花形のがんもどきを選定しました。花がんものに、しいたけ、にんじんをあわせ、具材に染み込んだ出汁が口いっぱい広がります。

『WABI-DELI ひじきと打ち豆の煮物』では、和食の定番である「ひじき煮」に、北陸地方で親しまれてきた「打ち豆」をあわせました。打ち豆とは、大豆を石臼の上でつぶし、乾燥させたもの。水戻しの手間なく簡単に調理できるため、雪深い地方で保存食として重宝されています。旨味の詰まった打ち豆に出汁の味わいが染み入ります。

いずれも450gの使い切りやすい小容量形態で、冷凍で365日の賞味期間です。国内の外食や給食、ホテルなどの業務用ルートだけでなく、植物性原料を中心とした食生活を送りたい消費者、インバウンド、長期保存が可能なためアジア圏などへの輸出も視野に広く提案し、和食の魅力を日本から世界へと発信します。

当社は引き続き、市場環境やニーズを敏感に捉え、食の課題解決に取り組んでまいります。

『WABI-DELI』(わびでり)



WABI-DELI®

出汁をきかせ、四季折々の野菜や穀物そのものの美味しさをいかす『和食』は、慎ましく質素な中に奥深さや豊かさを見出した「侘び寂び」の心、食材に感謝し無駄なく使う「もったいない」の精神とともに、古来より日本の食文化として育まれてきました。サステナブルな社会のために日本の食文化を見つめなおし、その魅力を存分に発揮した商品をお届けします。

ロゴマークは、丸みを帯びた温かみのある線で囲い、日本の障子をイメージしたデザインを配置。植物性の食材に着目していることを葉のモチーフで表現しました。和食を通して人と人を繋げたいという想いを込め全体を水引きで結び、色は日本の伝統色「深緋色」(こきひいろ)としました。

特集ページはこちら：[https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1\\_wabi\\_deli.aspx](https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature1_wabi_deli.aspx)

『WABI-DELI 花がんもの含め煮』

\*商品ページ：<https://www.kenkomayo.com/pro/g/g81569/>



精進料理が息づく福井県で、古くより親しまれてきた「がんもどき」。花がんにしいたけ、にんじんをあわせました。具材に染み込んだ出汁が口いっぱいにじゅわっと広がります。あふれ出す旨味に心惹かれる一品です。

荷姿	450g×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

『WABI-DELI ひじきと打ち豆の煮物』

\*商品ページ：<https://www.kenkomayo.com/pro/g/g81571/>



大豆の栄養価はそのままに、水戻しの手間なく調理できることから、雪深い北陸地方で重宝されてきた「打ち豆」。ひじきに、旨味の詰まった打ち豆と、にんじん、油あげ、たけのこをあわせ、出汁のやさしい味わいがじんわり沁み入ります。華やかな彩りと食感に心躍る一品です。

荷姿	450g×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

■会社概要

社名 : ケンコーマヨネーズ株式会社  
 代表取締役社長: 島本 国一  
 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(2023年3月末時点)  
 主な事業内容 : マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品、  
 サラダ・総菜類等の食品製造販売