

「SusHi Tech Tokyo 2024」同時開催 「東北3県（岩手・宮城・福島）ふるさと市」にて 「元茎わかめ」を使用したアップサイクル商品を出品



ケンコーマヨネーズ株式会社（本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一、以下「当社」）は、5月18日（土）・19日（日）の2日間、東京都が主催する「SusHi Tech Tokyo 2024」と同時開催される「東北3県（岩手・宮城・福島）ふるさと市」にて、宮城県産の食材を使用したアップサイクル商品を出品させていただきます。

「東北3県ふるさと市」は東日本大震災で甚大な被害を受けた岩手県、宮城県、福島県の復興支援として開催されるイベントで、今回は東京のベイエリア、シンボルプロムナード公園で開催されます。

「東北3県（岩手・宮城・福島）ふるさと市
あなたの“うまい”が力になる！」開催情報は→ [こちら](#)

東京都主催のイベントとして「SusHi Tech Tokyo 2024」の開催期間中、一体となって開催されます。ここで出展される宮城県のブースにて、宮城県産元茎わかめを使用した商品『国産しょうがが香る宮城県産元茎わかめサラダ』『コリっとおいしい冷凍宮城県産元茎わかめの中華仕立て』の試食を実施します。

今回出品する商品は、当社が持続可能な社会の実現に向けて“食品ロスの削減”に取り組む中で、「アップサイクル食品」の開発を推進し、生まれた商品です。わかめの養殖が盛んな宮城県では「わかめの養殖が増加傾向にある一方で、その副産物である「元茎わかめ」の廃棄が増加している」という課題を抱えている現状があります。そこで、宮城県女川町に本社を置き、鮮魚販売や水産食料品製造を行う株式会社鮮冷（代表取締役社長：石森 洋悦 以下、「鮮冷」）と、宮城県漁業協同組合とともに協力して「元茎わかめ」を使用した商品を2品開発し、販売しています。

▼「元茎わかめ」とは



イベント当日はこれらの商品、『国産しょうがが香る宮城県産元茎わかめサラダ』『コリっとおいしい冷凍宮城県産元茎わかめの中華仕立て』のご試食（各日 各200食限定）をご用意しています。その他、アップサイクル商品として鮮冷と共同開発した『ホタテ貝ひものガリバタ醤油』も販売されます。

当社は今後も、地域とのかかわりを大切に地方創生の取り組みに注力し、限りある資源を有効に活用した商品を開発し、食市場の活性化に貢献してまいります。

※「ガリバタ」はケンコーマヨネーズ(株)の登録商標です。

商品詳細

国産しょうがが香る 宮城県産 元茎わかめサラダ

(500g/冷蔵)



元茎わかめ、にんじん、大根、しょうがとすべて国産の具材を使用。歯ごたえのある食感と豊かな彩りを楽しめるサラダです。しょうがの爽やかな香りをきかせた和風味に、にんにくとはちみつでコクをプラスしています。

コリっとおいしい 冷凍宮城県産 元茎わかめの中華仕立て

(250g/冷凍)



コリっとした元茎わかめとシャキシャキとしたたけのこの食感を楽しめます。中華風の味付けと元茎わかめの磯の香りが相性抜群。赤唐辛子が程よいアクセントとなっています。そのままはもちろん、トッピングや和え物など様々なメニューにご活用ください。

ホタテ貝ひもの ガリバタ醤油

(100g/常温)



芳醇なバターと程良いガーリックが香る当社製の『ガーリックバターソース』をベースに、胡椒と唐辛子をアクセントに。貝ひもを柔らかく仕上げ、満足度の高い濃厚で食べごたえのある味付けの一品です。

「本資料に関するお問い合わせ先」

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp