

多様化する食の嗜好やライフスタイルに応えるバラエティ豊かなラインナップ！
2024年秋冬向け 新商品9品 7月1日発売

発信番号:24-16



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、2024年秋冬向け新商品として、サラダ・総菜類、和惣菜、マヨネーズ・ソース類の計9品を7月1日(月)に発売します。

現在、食を取り巻く環境は、消費者の嗜好やライフスタイルの多様化によって大きく変化し、健康志向の高まりや、地球環境への配慮からサステナブルな食スタイルへの注目が集まっています。加えて、グローバル化に伴う様々な国・地域の料理への関心、自身の嗜好や生活にあわせた食品の選択など食に関する価値観が広がっています。当社ではそのような背景を受け、急拡大する加工市場へ向け機能性を持つ商品、SDGs の高まりに応えるサステナブルな商品、グルメトレンドを多く生み出す韓国で話題のメニューを手軽に楽しめる商品など、多様なニーズに応える商品を開発しました。

外食や量販店、コンビニエンスストア、ベーカリーなどの各業態に向けて、きめ細かな提案を行うとともに、業務用だけでなく、一般消費者へも通販サイトやドラッグストア、生協などの販路を通じて、訴求してまいります。

当社は今後も、お客様のニーズに応える商品開発・メニュー提案に努めてまいります。

< Pick UP ! >

■ 6種野菜のカラフルマリネ



彩りの良い6種類の野菜を5mm程度に角切りにし、白ワインビネガーとハーブの風味でほんのり味付けをしたマリネです。具材を揃える、カットする、調味するなどの手間をかけることなく、メニューを華やかに仕上げることができます。色合いだけでなく、具材の品目数も増やすことができるため、満足感にもつながります。ほかの食材と和えたり、ソースのようにかけるなど幅広い使い方でお楽しみいただけます。

■ お豆でつくったツナのサラダ



多様化する食の嗜好、新しい食スタイルや環境問題からくる食糧事情などに対応し、乳製品や卵、肉類を使わず、植物性原料を中心に仕上げたプラントベースのブランド「HAPPY!! with VEGE®」の新アイテムです。えんどう豆をベースに植物由来の素材を厳選し、ツナ風サラダに仕上げました。気候変動などによる原料面での不安要素を減らすことで、持続可能な社会づくりに貢献してまいります。

◇ケンコーマヨネーズ 新商品情報 (<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r51/>)

■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(2024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

■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画室 広報部 広報課
【担当 :神山 柚香/小林 ゆか】
TEL :03-5941-7682
FAX :03-3247-8818
E-MAIL:kouho@kenkomayo.co.jp
URL :www.kenkomayo.co.jp

■ Press Release



<商品詳細>

6 種野菜のカラフルマリネ

<開発背景>

複数の色を取り入れたメニューは、複数の食材を準備しカットするなど手間がかかることが懸念点です。労働環境における人手不足、単身世帯や共働き世帯の増加などにより、時間をかけずに簡単にメニューを華やかに仕上げる商品が求められています。そこで一度にカラフルな彩りを付与し、見映えが良く食欲をそそるメニュー作りに寄与する本商品を開発しました。

<商品特長>

たまねぎ、赤・黄ピーマン、にんじん、セロリ、きゅうりの 6 種類の野菜で華やかな彩りを演出します。白ワインビネガーとハーブの風味で、程よい酸味と爽やかな香りが後を引く味わいに仕上げました。5mm 程度の角切りになっているため混ぜ合わせやアレンジも簡単です。



白身魚ソテーのカラフルマリネがけ

商品名	6種野菜のカラフルマリネ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

お豆でつくったツナのサラダ

<開発背景>

ツナの原料であるまぐろやかつおは気候変動や漁獲量の減少などの不安要素により原材料の安定供給が課題となっています。当社グループでは、持続可能な社会を目指し、環境・社会に配慮した安定的な原料調達に取り組んでいます。未来の地球環境に配慮したプラントベース商品で、食の選択肢の多様化にも対応します。

<商品特長>

食嗜好の多様化に応え、ツナを使わずにえんどう豆をベースとし、植物由来の素材を厳選して作り上げました。独自の配合によりツナのような風味を再現しています。サラダはもちろん、調理パンやおにぎりの具にもおすすめです。



お豆でつくったツナのサラダのサンド

商品名	お豆でつくったツナのサラダ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

『WABI-DELI』シリーズ(2品)



WABI-DELI®

出汁をかかせ、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。

<開発背景>

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が、「見つめなおす、和食のちから」をテーマに、日本各地で親しまれている食材や食文化に着目して開発した和惣菜ブランド『WABI-DELI』。日本各地の郷土料理の調査を行い、第2弾となる今回は、愛知県と高知県で親しみのある郷土料理をベースに2品を商品化しました。

■WABI-DELI 根菜と里芋の煮味噌

味噌文化が息づく愛知県の郷土料理をお届けします。八丁味噌と米味噌のコクに、野菜とこんぶの旨味があわさったやさしい味わいに仕上げました。ごろっとした大根、さといも、にんじん、旨味あふれる油あげで食べ応えも抜群です。



根菜と里芋の煮味噌

商品名	WABI-DELI 根菜と里芋の煮味噌
荷姿	450g×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

■WABI-DELI なすのたたき～ゆずぼん酢風味～

なすの産地として有名な高知県の郷土料理を手軽にお楽しみいただけます。ゆず果汁と千切りしょうがの爽やかな風味に、おろしにんにくがアクセントとなり食欲を刺激します。揚げなすのトロリとした食感がたまらない上品な一品に仕上げました。



なすのたたき～ゆずぼん酢風味～

商品名	WABI-DELI なすのたたき ～ゆずぼん酢風味～
荷姿	450g×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

■ Press Release



クリーミーロゼソース

<開発背景>

若年層を中心に関心が高く、定期的なブームを経て、日本に定着している韓国料理。中でも、日本人好みのマイルドな辛さとクリーミーな味わいで人気を集める“ロゼ料理”に着目しました。手軽に使用して汎用性の高い形態を追求し、ソース形態で商品化。本格的な味わいで人気を集める「世界のソース」シリーズの新商品です。

<商品特長>

コチュジャン、甘口唐辛子のピリ辛さと濃厚でクリーミーな味わいがくせになる韓国テイストのソースです。華やかな色合いが料理を彩ります。かける、和える、つけるなど幅広い用途にお使いいただけます。



鶏もも肉のロゼチキン

商品名	クリーミーロゼソース
荷姿	550g×12
保管条件	常温
賞味期間	製造日+180日

チュモツパの素

<開発背景>

パンやパスタなど主食の多様化、また食の簡便化志向の増加に伴い、米の消費量は年々減少傾向にあります。当社で米の魅力を再発見させる新しい提案を考える中で、日本でも人気の高い韓国料理に着目。市場拡大を続ける韓国料理の流れに乗り、韓国風おにぎりである「チュモツパ」で新しい米料理の楽しみ方をご提案します。調理に手軽さが求められる中、ご飯に混ぜ込むだけで完成する『チュモツパの素』を開発しました。

<商品特長>

韓国風おにぎり「チュモツパ」を、ご飯に混ぜるだけで簡単に！たくあん、のり、とびこにマヨネーズとごま油をあわせており、本格的な味わいを手軽にご堪能いただけます。1袋に対してご飯3合分なので使い切りやすいのも魅力です。



チュモツパ

商品名	チュモツパの素
荷姿	300g×20
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■ Press Release



耐熱耐冷凍商品(3品) <冷凍耐性、加熱耐性があるため、冷凍しても加熱しても美味しさそのまま！>

<開発背景>

物流2024年問題、人手不足、食品ロスなど食品業界を様々な問題が取り巻く中、美味しさや品質を保ちながら長期保存や長距離輸送可能な冷凍食品のニーズが高まっています。また、忙しい生活を送る消費者にとって、手軽でおいしい冷凍食品への需要は高く、冷凍弁当の市場も成長しています。そのような背景から、冷凍にも加熱にも対応し様々な冷凍加工食品に使用できる商品を開発しました。

■耐熱耐冷凍ポテトサラダ

解凍後の加熱でもなめらかな食感を実現しました。シンプルな味わいで、じゃがいも本来の風味をご堪能いただけます。



グリルチキンのおかず盛り合わせプレート

商品名	耐熱耐冷凍ポテトサラダ
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■耐熱耐冷凍タマゴサラダ

たまごの自然な食感をお楽しみいただけるようこだわりました。解凍や加熱をすることで、より食欲をそそる鮮やかな色合いに仕上がります。



たまごドーナツ

商品名	耐熱耐冷凍タマゴサラダ
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

■耐熱耐冷凍マヨネーズタイプ FH

焼成やレンジアップ後も美しい状態を保つので、焼き込みパンやお弁当にもおすすめです。適度な粘性で様々な素材と和えやすく、なめらかな口あたりをお楽しみいただけます。



えびの和えサラダ

商品名	耐熱耐冷凍マヨネーズタイプFH
荷姿	10kg×1
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+120日

以上