TOPICS

「サラダのプロがつくった」サラダシリーズ 絶賛発売中!!

2013年9月より、「サラダのプロがつくった」サラダシリーズ(5種類)の発売を開始しました。IR担当者イチオシの「お酒によく合う ポテトサラダ」はその名の通りビールなどのおつまみとしてぴったりで、濃厚なたまごと香り豊かなガーリック&ペッパーをきかせた味付けがくせになります。ロングライフサラダのパイオニア企業として素材の風味を活かしながら味と品質にとことんこだわり開発した珠玉の一品!

一部コンビニエンスストアや量販店にて発売しており、今後も販路を拡大していく予定です。

ぜひ一度プロの味を確認してみてください!

ABCラジオ『サラダトーク〜お仕事カフェ〜』がリニューアル

毎週関西のさまざまなプロフェッショナルにご出演いただき、生き方や仕事のヒントを伺いながらゲストに合ったサラダ料理をご提案している『サラダトーク〜お仕事カフェ〜』。

4月よりパーソナリティーがフリーアナウンサーの倉森ひとみさんへ代わり、番組もよりパワーアップ!!各方面のプロフェッショナルであるゲストの方々の仕事に対する想いや考え方から食事や休日の過ごし方、趣味などのプライベートまで色々な角度からの話が聞ける番組です。番組内で紹介するサラダ料理は、皆さまもお手軽に作れるレシピとなっていますので、番組ホームページをチェック!!

番組情報

タイトル　：サラダトーク〜お仕事カフェ〜
放送日時　：毎週日曜日　AM8：25〜
放送局　：ABCラジオ（1008kHz）
※近畿広域エリアの放送となります。

番組内には、抽選で当たるプレゼントコーナーがあります。キーワードをゲットして、ぜひご応募ください!

『サラダトーク〜お仕事カフェ〜』番組ホームページ
http://abc1008.com/salad/

「第1回 食品産業もったいない大賞」を受賞しました

2014年3月、国内初の試みである当社西日本工場(京都府舞鶴市)のポテトピール(じゃがいもの皮)における液状飼料化の取り組みが評価され、農林水産省補助事業の一貫である「第1回 食品産業もったいない大賞」において『食料産業局長賞』を受賞しました。

ポテトピール事業は、ポテトサラダなどの製造工程で発生するじゃがいもの皮などの産業廃棄物として処理されていたものを家畜の飼料として再生する取り組みのことです。

当社はこれまでも、積極的にリサイクルを実施しており、2007年度は廃棄物リサイクル率 90%以上を達成し、2008年度にはゼロエミッション(廃棄ゼロ)を達成しています。現在も各工場がゼロエミッションを目指し、活動をおこなっています。

今後も食品メーカーとして「食を通じて世の中に貢献する。」という企業理念のもと、「安全・安心・安定・美味しい」食品づくりを通じて、世の中に貢献できるよう全従業員が一丸となって取り組みを推進し、実行していきます。

コーポレートサイト会員登録制『サラダ料理コンテンツ』を開設

当社コーポレートサイトに、「サラダ料理」の魅力を紹介する『サラダ料理コンテンツ』を2013年9月に開設しました。毎月1つのサラダにテーマを絞り、外食やベーカリーなど様々な業態向けに、新感覚サラダ料理、イベント向けメニューなどの「サラダ料理」を配信しています。2014年5月は「シーフードサラダ」特集を実施し、6月は「麺サラダ」、7月は「肉サラダ」の特集を予定しています。

またコーポレートサイトには2013年4月のリニューアルオープン以来、これまでに約370レシピ(2014年3月末現在)を公開してきました。今後もレシピの充実を図り幅広いユーザーに楽しんでいただけるよう、充実したコンテンツでお届けしていきます。

ケンコーマヨネーズ
ホームページQRコード

Web会員にご登録(登録無料)いただくと、メールマガジンの配信やすべてのレシピをご覧いただけます。

サラダカフェ Salad Cafe サラダ料理講習会 実施

サラダ料理講習会の様子

サラダカフェブランドの浸透を図るため、2013年3月より定期的に開催していますサラダ料理講習会は2014年3月21日(金)の開催で7回目を迎えました。毎回多数のご応募をいただいており、過去の講習会にご参加いただきましたリピーターの方やお子様、ご夫婦でご参加いただくなど参加者の幅も広がってきました。

毎回4〜5種類のサラダ料理メニューについて、講習→実習→試食をおこない、調理方法や盛り付けのコツ、食材の知識、特製ドレッシングの作り方など役に立つ情報が盛りだくさんです!!

料理講習会の様子はサラダカフェホームページに掲載していますので、ぜひチェックしてみてください。皆さまのご参加をお待ちしています。

次回は7月26日(土)開催予定です。

"Salad Cafe plus"
サラダカフェ・メールマガジン(登録無料):
http://salad-cafe.com/mail_magazine/

サラダカフェ
メールマガジン
QRコード

「プレゼント&アンケート」の応募情報や、最新のサラダレシピ、サラダ専門店「Salad Cafe」の楽しい情報を、隔週でお届け!ぜひご登録ください。

オススメレシピのご紹介

まるでヴィシソワーズ! 野菜をたっぷり使用したサラダ感覚の冷製ポテトサラダスープ

ポテトサラダスープ

★ 材料 (1人分)

じゃがいも	1個
塩	少々
こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ3
きゅうり(1cm角切り)	10g
えだまめ(ゆで)	10g
にんじん(1cm角切り・ゆで)	10g
スイートコーン(缶)	10g
たまねぎ(粗みじん切り)	5g
ベーコン(短冊切り)	10g

スープの分量

牛乳	大さじ2
コンソメスープ(顆粒)	小さじ1/2
生クリーム	50g
パセリ(みじん切り)	少々

★ 作り方

❶ じゃがいもはよく洗い、皮ごとラップに包んでレンジにかける(600W×3分程度)。やわらかくなったら皮を剥き、固まりが少し残る程度につぶし、粗熱をとる。
❷ ❶に塩・こしょう・マヨネーズを加え、冷蔵庫で冷やしておく。
❸ ❷を器に入れ、きゅうり・えだまめ・にんじん・スイートコーン・たまねぎを盛りつけ、炒めたベーコンを散らす。
❹ 牛乳を軽くレンジで温め、コンソメスープを加えて溶かしておく。溶けたら生クリームを加え、冷蔵庫で冷やす。冷えたら器にそそぎ、パセリを散らす。
❺ 食べる直前に❸に❹を加え、混ぜていただく。