

4月11日・12日開催 dancyu祭2026 昨年に続き出店 食べ応え抜群！Salad Cafeの主役級ご馳走サラダと お土産に最適なケンコーマヨネーズの調味料が勢ぞろい

発信番号：26-03

ケンコーマヨネーズ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)及びサラダカフェ株式会社(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:新村 譲、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子社、以下「サラダカフェ」)は、4月11日(土)、4月12日(日)の2日間、食のメディア「dancyu」が主催する、食いしん坊のための食の祭典「dancyu祭2026」に出店(協賛)します。サラダカフェは華やかな盛り付けが目を引く5種類のサラダを、ケンコーマヨネーズは幅広い食材と合わせて料理の幅が広がる調味料を販売します。



dancyu祭は、雑誌「dancyu」やdancyuWEBなどで紹介された飲食店や酒蔵などの協力のもと開催されるイベントで、今年で12回目を迎えます。入場無料、予約不要で店の名物や祭でしか食べられない特別メニュー、豊富な種類のお酒が楽しめるフードイベントとして人気を集めています。

昨年に引き続き出店する当社およびサラダカフェは、今回「酒のつまみにもぴったりの主役になるサラダ」をテーマに、多彩なメニューや商品をご提案します。ごぼうサラダをイタリアンテイストで楽しむ『オリーブ&バルサミコビネガー薫る 合鴨のイタリアンごぼうサラダ』、海老や豆腐など、たんぱく質を含む食材を使った彩り豊かな『きれいをつくる12品目のコブサラダ』、たまご、蒸し鶏、豆類と野菜をバランス良く組み合わせた『たんぱく質が摂れる！蒸し鶏とお豆の美サラダ®』を新たにラインナップ。昨年大好評いただいた『だしの旨み香る和風オニスラ®ポテトサラダ』や『春を味わう そら豆と枝豆のジェノベーゼサラダ』も再度販売します。

物販としては、当社のロングセラードレッシング『神戸壱番館®』シリーズの玉ねぎドレッシング、コールスロードレッシング、定番人気のマヨネーズや、使い切りやすい便利なスタンドパウチのドレッシングなど、ご家庭で手軽にプロの味が楽しめる調味料を多数ご用意。さらに5月1日発売の新商品『世界を旅するドレッシング®』2品をdancyu祭で先行販売します。

当社グループは「サラダ料理®で世界一になる」をビジョンに掲げ、食材と調味料、食文化を掛け合わせた“サラダ料理®”を提案しています。今回の出店では、サラダが主役になる多様なメニューと、野菜の魅力を最大限に引き出す調味料を通じて、来場者の皆様に新たな食体験をご提供します。また、今後もこうしたコミュニケーション施策を通じて、サラダ料理®の普及と企業価値の向上を図ってまいります。

<出店商品 詳細(Salad Cafe)>

※価格はすべて税込



オリーブ&バルサミコビネガー薫る 合鴨のイタリアンごぼうサラダ
(150g) 1,000 円

大きめに切ったごぼうとれんこんを焼き上げ、しっとり柔らかな合鴨ローストと合わせたご馳走サラダ。バルサミコ酢にすりおろしたオリーブや赤ワインを合わせたドレッシングのコクと酸味が具材の美味しさを引き立て、イタリアンな味わいを演出します。時折、顔を出すドライいちじくの甘みが軽妙なアクセントに。ワインのおつまみにどうぞ。



たんぱく質が摂れる！蒸し鶏とお豆の美サラダ®
(150g) 850 円

be salad
美サラダ®

「カラダの中から美と健康をサポートする」をテーマにした美サラダ®シリーズの商品です。

レタスとトレビスに、たんぱく質の豊富な蒸し鶏、ゆで卵、豆、ブロッコリーをバランスよく組み合わせ、仕上げにアーモンドをトッピング。カラフルな見た目も楽しく食欲をそそります。スモーキーな香りとまろやかな辛味が特長のドレッシングとともに楽しみください。



きれいをつくる12品目のコブサラダ
(1パック)990 円



野菜とともに、海老、豆腐、豆などたんぱく質が摂れる食材が12品目入った本商品は、ファバックス「惣菜・べんとうグランプリ2026」の健康・ヘルシー部門で優秀賞を受賞しました。彩りも良く一パックで大満足のボリューム感。具たくさんのサラダによく合う、スパイシーなコブサラダドレッシングでお召し上がりください。



春を味わう そら豆と枝豆のジェノベーゼサラダ
(150g) 850 円

そら豆、枝豆、いんげんをバジルが香るソースでマリネしました。こんがり焼いたじゃがいもとベーコンも入って食べ応え抜群です。そら豆のホクホクとした味わいとフレッシュグリーンの色合いが春の訪れを告げる一品です。白ワインに合わせるのがおすすめ。



だしの旨み香る和風オニスラ®ポテトサラダ
(150g) 600 円

かつお節と醤油の風味が香るオリジナルソースで味付けした和風のポテトサラダに、シャキシャキとしたオニオンスライスとふわふわのかつお節をたっぷりトッピングしました。ビールはもちろん、日本酒のおつまみとしてもぴったりです。

<出店商品 詳細(物販)>

※価格はすべて税込



(左から)

- ・神戸壺番館®玉ねぎドレッシング(410 円)
- ・神戸壺番館®コールスロードレッシング(410 円)
- ・ケンコーマヨネーズ レストランの味(460 円)
- ・オリーブ&バルサミコビネガードレッシング(1,030 円)

「ケンコーマヨネーズ」のロングセラー3品と、サラダが主役になるドレッシングを販売します。人気の『ケンコーマヨネーズレストランの味』は、風味豊かなコクのある卵黄型のマヨネーズでなめらかな口どけです。サラダが主役になるドレッシングは存在感抜群の1瓩。コク深く贅沢な美味しさを楽しめます。



(左から)

- ・世界を旅するドレッシング®
シルタースタイル®~シルキーオニオン~
チポトレ~スモーキーホットチリ~ (各 550 円)

「世界をめぐる味が、食を豊かに華やかに」をキャッチコピーに、世界各国で親しまれている、その土地ならではの美味しさをお届けするブランドです。ドイツで親しまれている味わいの『シルタースタイル®~シルキーオニオン~』と、メキシコの定番調味料を使った『チポトレ~スモーキーホットチリ~』の2品をご用意します。



(左から)

- ・クリーミーたまねぎドレッシング
- ・トマトとハーブのドレッシング
- ・実がたっぷり柑橘ドレッシング (各 450 円)

保管に場所を取らず、最後の1滴まで使い切りやすいスタンドパウチのドレッシング。『クリーミーたまねぎドレッシング』はローストオニオンをベースに、シャキシャキの玉ねぎと香ばしい黒胡麻をプラスしました。『トマトとハーブのドレッシング』はトマトの旨味を生かしたクリーミータイプ。フルーティーな『実がたっぷり柑橘ドレッシング』は、魚介のマリネやカルパッチョなどにおすすめです。

【dancyu 祭 2026 イベント概要】

日時：2026年4月11日(土)、12日(日) 10:00~17:00

場所：東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル 三角広場

詳細：入場無料・予約不要。支払い方法は電子決済(クレジットカード、QRコード決済、電子マネー)のみ。

URL: https://dancyu.jp/join/2026_00010224.html

■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：東京都千代田区麴町五丁目1番地
 麴町弘済ビルディング(東京本社)
 創立年月：1958年3月
 資本金：54億2,403万円(2025年3月末時点)
 主な事業内容：マヨネーズ・ドレッシング類、サラダ・総菜類、
 タマゴ加工品等の食品製造販売

■報道関係の方のお問い合わせ

コーポレートコミュニケーション室
 広報 IR 部 広報 IR 課
 TEL：03-5962-7820
 FAX：03-5275-0563
 E-MAIL: kouho@kenkomayo.co.jp
 URL：www.kenkomayo.co.jp