



報道関係各位

ケンコーマヨネーズ株式会社

2013年5月17日

当社初！産地とのコラボレーション企画商品を限定で発売
**『土佐山ゆずノンオイルドレッシングセット』・
『高知特産品の詰め合わせ』の2セットを
当社通販サイトにて5月17日より販売開始**

～地域特産品のおいしさを全国へお届けします～

発信番号：13-02

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：炭井孝志）は、ゆずの生産量日本一を誇る高知県のゆず果汁を使用した『土佐山ゆずノンオイルドレッシングセット』および『高知特産品の詰め合わせ』セットを、2013年5月17日（金）から、一般消費者向けに当社オンラインショップにて数量限定で販売します。

現在、6次産業化への関心が高まり、地域資源の有効活用が注目されています。当社はゆずの生産量日本一である高知県のなかでも、清流「鏡川」の源流域に位置する土佐山で採れる香り高いゆずに注目し、このたび、当社として初めて、当社のドレッシング開発・製造ノウハウと産地の特産品がコラボレーションした商品『土佐山ゆずノンオイルドレッシング』を開発しました。味は、ベーシックな「プレーン」と、高知県ならではの「かつお」「しょうが」「赤みそ」の全4種類で、最近の美容志向や健康志向の高まりもあることから、さっぱりとしたノンオイルドレッシングに仕上げました。また今回は、高知市のご協力により、生姜をたっぷり使った「土佐山ジンジャーエール」とJA高知市の「生姜じゃむ」が入った、全国各地の方々が高知県の味をご自宅で満喫できるセットも販売します。

当社は今後も地域とのかかわりを大切にし、地域資源の特長を活かした製品づくりに注力していきます。

■商品特長

- ① ゆず生産量日本一の高知県産の、年に1度しか取れないゆず果汁を使用
- ② ゆずフレーバーは使用せず、ゆず果汁だけを15%使用
- ③ 当社ノウハウを活かし、健康に配慮したノンオイルドレッシング
- ④ さっぱり爽やかな味で、生野菜だけでなく肉や魚メニューにも合い、幅広いメニューに使用が可能



■会社概要

社名：ケンコーマヨネーズ株式会社
代表者：代表取締役社長 炭井 孝志
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：2,180百万円（2013年3月末現在）
主な事業内容：サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品等の食品製造販売

■本件に関するお問い合わせ

ケンコーマヨネーズ株式会社
経営企画統括室 広報室
【担当：廣瀬未来・渡辺亮彦】

TEL：03-5962-7787 FAX：03-3247-8818
EMAIL：kouho@kenkomayo.co.jp



■商品詳細

	●Aセット● 土佐山ゆずノンオイルドレッシング	●Bセット● Aセット+高知特産品の詰め合わせ
商品	土佐山ゆずノンオイルドレッシング ・プレーン ・かつお ・しょうが ・赤みそ 各1本（計4本）	1. Aセット（ドレッシング4本） 2. JA高知市生姜じゃむ 3. 土佐山ジンジャエール（01プレミアム）
容量	各150ml	1. 各150ml 2. 190g×2瓶 3. 200ml×2本
販売価格	2,000円（税込、送料別）	3,800円（税込、送料別）
賞味期間	180日	1. 180日 2. 365日 3. 365日



<Aセット>



<Bセット>

■受付（販売）開始日

2013年5月17日（金）から、当社オンラインショップにて注文受付開始
発送は、6月上旬～（予定）

■販売場所

当社オンラインショップにて数量限定販売（合計1,500セット）

URL：<http://www.salad-cafe.com/onlineshop/>

※年1度の収穫時にのみ取れるゆず果汁を使用しているため、数量限定の販売となります。

■お客様お問い合わせ先

フリーダイヤル：0120-851-793（平日9時～17時）