

＼おうち時間のおともに／ 秋ならではのお酒に合わせたい テイスト別 おつまみ商品3選

「食欲の秋」「実りの秋」と呼ばれるように、秋はお米や野菜、果物、脂ののった魚介類など様々な食材が楽しめる季節です。そして、お酒にも秋ならではのものが多くあります。ボジョレー・ヌーヴォーは今年収穫されたぶどうで作られるフレッシュな味わいのワインで、2022年は11月17日（木）に解禁。また日本酒の“ひやおろし”は、秋にはまろやかな味わいと奥深い余韻が楽しめるお酒として出回ります。そんな季節のお酒を楽しみにされている方もいるのではないのでしょうか？

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）では、秋ならではのお酒を楽しむおうち時間におすすめの商品とおつまみアレンジを〈プレミアム〉〈さっぱり〉〈濃厚〉のテイスト別にご紹介します。美味しいお酒、料理と共に、素敵なおうち時間をお過ごしください。

プレミアム まるで外食、贅沢な一品『CANDISH® saba』

「あけるだけ、まるで外食」をコンセプトに旨味豊かなソースで味付けし、缶を開けるだけでそのままおつまみや食事の一品になるCANDISH®。さばのふっくらやわらかな食感にソースが染み込んだ絶妙なおいしさです。生のままのさば（※）を、身が崩れないよう、手作業でひとつひとつ丁寧に詰めた逸品です。



CANDISH® saba
背徳の
ガーリックバター

CANDISH® saba
魔性の
カレーケチャップ



さばのカナッペ

ガーリックバターの風味豊かなさば缶にバゲットをつけたり、のせたりして食べる、お酒のおつまみにぴったりな一品。



カレーケチャップ風味の
鯖ポテトサラダ



さばのチーズ焼き

（※）蒸煮・加熱していないさばを詰めています。

＜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 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp

さっぱり 素材の味を引き立てる『ケンコープレミアム®ポテト』

薄めの味付けでじゃがいもの風味をとことん追求した手作り感のあるポテト製品です。原料から製品まで一貫ラインで製造し、できたてをそのままパック。サラダのベースとして野菜などとあわせたり、焼成耐性もあるのでコロッケやグラタンなど様々なアレンジメニューにぜひご活用ください。



ケンコープレミアム®ポテト

塩もみきゅうり りポテトサラダ

きゅうりをトッピングにして
ひと味違う印象に♪
がりを混ぜ込んだ、
さっぱり味！



明太子チーズポテト焼き



しらすと青海苔のポテトサラダ

濃厚 お酒との相性◎！プロの味をおうちでも 『サラダのプロがつくった® お酒によく合うポテトサラダ』

濃厚なたまご、香り豊かなガーリック、ピリッと辛いペッパーをきかせた絶妙な旨さのポテトサラダです。濃いめの味付けでお酒と共に召し上がりいただきたい一品。じゃがいもはサラダのために生まれた北海道産「さやか」を使用しています。ご家庭でも使用しやすい小容量サイズ（100g/袋）です。



濃厚おつまみポテトサラダ

ガーリックがきいた大人味でお酒によく合う！
使い切りサイズのポテトサラダでお手軽に。



サラダのプロがつくった®
お酒によく合うポテトサラダ



おつまみポテトバケット



ローストビーフの
ポテトサラダ巻き

■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 : 54億2,403万円 (2022年3月現在)
主な事業内容 : サラダ・総菜類、タマゴ加工品、マヨネーズ・ドレッシング類等の食品製造販売