

日本と世界へ！食の楽しさ・可能性を伝えるラインナップ
2023年春夏向け 新商品10品を2月に発売



発信番号: 22-71

<2023年春夏新商品>

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、マヨネーズ・ドレッシング・ソース類、サラダ・総菜類、ア・ラ・カルトの2023年春夏向け新商品 計10品(※)を2月1日(水)および2月15日(水)に発売します。(※形態違いを含む)

世界情勢や食を取り巻く環境の変化に応じ、日本国内や世界へ食の楽しさと可能性を伝える商品を開発しました。人気の世界の料理をソースで手軽に楽しめる商品や、日本では定番の味わいで海外でも好まれるテイストの商品、多様化する食のニーズへの対応や、人気シリーズの新アイテムなどを展開し、食市場の活性化を図ってまいります。いずれも使い切りやすく食品ロスの削減にもつながる小容量形態です。

新商品10品を使用したメニューを約200ご用意し、外食や量販店、ベーカリーなどの各業態に向けて、きめ細かな提案を行ってまいります。また、業務用のお客様だけでなく、EC サイトやドラッグストア、生協など幅広い販路から一般消費者の方へも訴求します。

当社は今後も、市場の課題解決につながる商品開発・メニュー提案に努めてまいります。

< Pick UP ! > ※青字の項目名をクリックすると、特集ページ(Web)にリンクします。

■ [ハニーバターソース](#)



当社の人気商品『ガーリックバターソース』、『バターソース』に続く、バターソース系の新規ラインナップ。コロナ禍においても人気の高い韓国グルメでも注目された、甘いはちみつとしょっぱいバターを合わせた“ハニーバター”のテイストに着目しました。バターとはちみつを混ぜる手間なく、かける、塗る、和える、焼くなど幅広い用途で手軽に「ハニバタTM」が楽しめます。なめらかな液状で冷蔵しても固まらないため使い勝手も抜群です。

■ [大豆ミートのサラダ/大豆でつくったカスタードフィリング](#)



乳製品や卵、肉類を使わず、植物性原料を中心に仕上げたブランド「HAPPY!! with VEGE®」の新アイテムです。これまでの当社プラントベース商品にない、スライス状の大豆ミートを使用したシンプルなサラダと、大豆や豆乳をメインに使用した甘いカスタードフィリングの2品を追加し、ラインナップを拡充します。

◇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月末現在)
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

■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画本部 広報部 広報・IR 課
【担当 :神山 柚香/謡田 能孝】
TEL :03-5941-7682
FAX :03-3247-8818
E-MAIL:kouho@kenkomayo.co.jp
URL :www.kenkomayo.co.jp

■ Press Release



■商品紹介(2月1日発売/7品)

ハニーバターソース

芳醇なバターとはちみつが香り、やみつきになる甘じょっぱい味わいのソースです。液状なので溶かしバターのようにかける、塗る、和えるなど様々な用途でお役立ちします。スイーツはもちろん揚げ物やグリルなど幅広いメニューのソースにおすすめです。



ハニーバター香るりんごのオープントースト

常温

商品名	ハニーバターソース
荷姿	505g×12/200g×20
保管条件	常温
賞味期限	製造日+180日

タイスタイルトムヤムソース

「世界のソース」シリーズ

レモングラスとパクチーの風味をきかせてアジアンテイストに仕上げました。魚醤や魚介の旨味、唐辛子の辛味、レモン果汁の酸味がバランスのとれた味わいです。かける、和えるなど様々な用途で手軽にエスニック料理をお楽しみいただけます。



トムヤムソースで食べる生春巻き

常温

商品名	タイスタイル トムヤムソース
荷姿	550g×12
保管条件	常温
賞味期限	製造日+180日

ごまマヨソース

「線引き簡単」シリーズ

焙煎した練りごま、粗挽きの金ごま、ごま油を使った、コク深く風味豊かな味わいのマヨソースです。詰め替えずにそのまま簡単に3mmの線引きが可能。巻き寿司やサラダうどんのほか、蒸し鶏やサンドイッチなどにもどうぞ。



ごまマヨソースで食べるロール寿司

常温

商品名	ごまマヨソース
荷姿	500g×20
保管条件	常温
賞味期限	製造日+300日

■ Press Release



ゆず味噌ソース

信州味噌®と西京味噌をブレンドして奥深い味わいに仕上げました。馴染みある味噌の風味に国産ゆず果汁が爽やかに香ります。使いやすい粘性でかける、和える、つけるなど幅広い用途でお使いいただけます。

※「信州味噌」は長野県味噌工業組合連合会の登録商標であり、本商品は使用許可をいただいております。



ふろふき大根 ゆず味噌ソースがけ

常温

商品名	ゆず味噌ソース
荷姿	540g×12
保管条件	常温
賞味期限	製造日+240日

ごはんのお供 冷凍きざみザーサイ

ラー油、豆板醤の辛味とにんにくの旨味が食欲を刺激する一品。ザーサイのコリコリとした食感がくせになります。ごはんはもちろん、お肉や豆腐、野菜にもよく合います。小型形態で、流水または冷蔵庫で解凍できる便利な使い切りタイプです。



きざみザーサイのせご飯

冷凍

商品名	ごはんのお供 冷凍きざみザーサイ
荷姿	200g×10×5
保管条件	冷凍
賞味期限	製造日+365日

じっくり煮込んだ豚の角煮

豚バラ肉をじっくり煮込んで旨味を引き出しました。甘めのしょうゆだれをきかせた、食べやすい和風の味付けです。電子レンジまたは湯せんで解凍できる便利な使い切りタイプです。



豚の角煮

冷凍

商品名	じっくり煮込んだ豚の角煮
荷姿	250g×24×2
保管条件	冷凍
賞味期限	製造日+365日

■ Press Release



■商品紹介(2月15日発売/3品)

和彩万菜®北海道産長芋ときゅうりの梅肉和え

「和彩万菜®」シリーズ

北海道産の長芋を拍子木切りにして、心地よいさくさくとした食感に仕上げました。長芋の白、きゅうりの緑、梅肉の赤が美しい、爽やかな見た目の和惣菜です。梅しその穏やかで程よい酸味が広がります。



北海道産長芋ときゅうりの梅肉和え

冷蔵

商品名	和彩万菜®北海道産長芋ときゅうりの梅肉和え
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期限	製造日+90日

大豆ミートのサラダ

「HAPPY!! with VEGE®」

多様化する食の嗜好に応え、お肉を使わずに、植物性原料を中心に仕上げたサラダです。食べ応えのある大豆ミートと食感の良い薄切りたまねぎをあわせました。オリーブオイルとマスタードがきいた、他の食材とあわせやすいシンプルな味わいです。



大豆ミートのチョップドサラダ

冷蔵

商品名	大豆ミートのサラダ
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期限	製造日+60日

大豆でつくったカスタードフィリング

「HAPPY!! with VEGE®」

豆乳の優しい甘味を活かし、植物性原料を中心に仕上げたカスタードフィリングです。豆乳と大豆ペーストのまろやかな風味にカシューナッツペーストのコクが広がります。絞りやすさを実現した適度な粘度と三角袋形態なので、線引きやトッピングにおすすめです。



大豆でつくったカスタードフィリングとフルーツの米粉こっぺ

冷蔵

商品名	大豆でつくったカスタードフィリング
荷姿	500g×12
保管条件	冷蔵
賞味期限	製造日+60日

■ Press Release



■ □ ご参考 □ ■

1 「世界のソース」シリーズ

世界各国の本格的な味わいが手軽に楽しめるソースシリーズです。500mlのハンドリングの良さに加え、コロナ禍で高まった気軽に海外旅行気分を味わいたいというニーズから好調に推移しています。全13品(2022年1月現在)。

商品一覧：<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r1313/>

2 「線引き簡単」シリーズ

あらゆるメニューを簡単に美しく仕上げる、線引きソースのシリーズです。詰め替えずにそのまま簡単に3mmの線引きが可能。料理の仕上げにソースを線引きするだけで、コントラストが美しい華やかなメニューが完成します。味のアクセントにもなりますので、定番メニューのアレンジにもおすすめです。

特集ページ：<https://www.kenkomayo.com/pro/pg/1p-senbiki/>

3 「和彩万菜®」シリーズ

日本の伝統の味、素材、技にこだわり、袋から出して盛り付けるだけで、彩りの良い華やかな見栄えと手作り感のある本格的な味わいを提供できる和惣菜シリーズです。商品は全22品を展開(2022年1月現在)しています。500gの小型形態で使いやすく、賞味期間は冷蔵で製造日+90日としています。

商品一覧：<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r1510/>

4 「HAPPY!! with VEGE®」

乳製品や卵、肉類を使わず、植物性原料を中心に仕上げた商品です。野菜を食べることで心も体もうれしくなるような新しい『食の楽しさ』や『食スタイル』をご提案します。

商品一覧：<https://www.kenkomayo.com/pro/e/ep-p064/>

以上