

# KENKO NOW

## ニュース 『惣菜亭®』シリーズが『第49回食品産業技術功労賞』を受賞



昨年11月に静岡富士山工場製の卵焼きブランド『惣菜亭®』シリーズが、株式会社食品産業新聞社主催の『第49回食品産業技術功労賞(商品・技術部門)』を受賞いたしました。

焼きたてアツアツのまま包装する当社独自の「ホットパック製法」により食感・美味しさ・風味を閉じ込めたことに加え、電子レンジで使える容器や幅広いラインナップなど「そのまま使える手軽さ」が外食・中食産業の人手不足を軽減する、簡便ニーズに応えた商品であると評価されました。

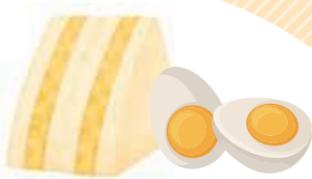


## 社内検定 たまごスペシャリスト育成のため社内検定がスタート

たまご製品・工場・鶏卵等の知識や、調理技術を習得し、お客様にたまご製品の価値を伝える事ができる「たまごスペシャリスト」を育成するため、社員の声をもとに社内検定制度が2019年8月にスタートしました。

たまごスペシャリストになるためには、学科試験と実技試験の両方に合格する必要があります。2月より実技試験(衛生的かつ見た目の良いたまごサンドなどを作る調理試験)を実施し、これまでに12名の社員がたまごスペシャリストに認定されました。\*2020年6月現在

今後もこの検定を通して多くの人材を育成し、たまご製品の販売拡大に繋げていきたいと考えています。



### Let's challenge! たまごクイズ

Q 年間一人当たりの鶏卵消費量、世界で一番多い国はどこ?

A 答えは… **メキシコ!**

意外とと思われる方が多いと思いますが、メキシコには卵を使った料理がたくさんあります。代表的なのはトルティーヤの上に卵とサルサをのせて煮込んだ「ウエボス・ランチェロス」で、家庭の朝食の定番なんだそう! 日本も2位と大健闘。卵かけご飯、茶わん蒸し、厚焼き卵など、調理法も様々で、平均すると毎日約1個 卵を食べている計算になります。

年間一人当たりの鶏卵消費量ランキング		
1位	メキシコ	368個
2位	日本	337個
3位	ロシア	307個
4位	コロンビア	293個
5位	アメリカ	284個

\*参照:株式会社鶏鳴新聞社 記事 IEC(国際鶏卵委員会)2018年次 統計数値

お知らせ

## Salad Cafeでカラダの中から美と健康をサポートする「美サラダ」を展開



サラダカフェ株式会社では、百貨店やショッピングモールを中心に展開するサラダショップにて、1月より「美サラダ」を新シリーズとして発売いたしました。サラダカフェの店舗にお立ち寄りの際はぜひお試しください。

### 「美サラダ」とは? ✨

サラダカフェのWEBアンケートを通して、美や健康に関する消費者の興味・関心の高いKEYワードと食材を調査し、美や健康のイメージを「サラダ」で具現化したものです。サラダカフェは「美サラダ」を通して、お客様の美と健康を意識したライフスタイルをサポートしたいと考えています。



\*「美サラダ」はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

CSR

## CSR活動

地域貢献の一環として、東京本社をはじめ、各工場・各拠点では周辺の清掃活動を日々積極的に行っています。写真は静岡富士山工場の清掃活動の様子で、地区の環境維持活動「クリーン作戦」に毎年参加しています。

そのほかにも食育や地域に対する取り組みを続けており、昨年11月には東京都杉並区の「すぎなみフェスタ2019」に出店し、商品の売上金を杉並区次世代育成基金として寄付を行ったほか、昨年12月の京都府舞鶴市「まいづる環境フェスタ2019」では、西日本工場の環境への取り組みとしてポテト皮の液状飼料化を紹介するなど、様々な活動を行っています。

今後も清掃活動や食育活動をはじめ、地域に向けた社会貢献活動に積極的に取り組み、CSR活動を推進してまいります。



静岡富士山工場 周辺清掃活動の様子

すぎなみフェスタ2019 当社ブースの様子



食育活動 (マヨネーズ作り)の様子

## 新商品PickUP!

### 「ヨーグルトザジキ」

ヨーグルトにディルやレモンをあわせたクリーミー&爽やかな味わいです。きゅうりの鮮やかな緑色がきれいな白色によく映えます。

ヨーグルトザジキ(200g)



### ザジキとは?

ヨーグルトにキュウリやハーブ、レモンなどを混ぜ合わせたギリシャのソースのこと。アメリカをはじめとした欧米諸国では、スーパーマーケットでも取り扱いが必ずあるくらい定番のテイスト! 肉料理やフライにかけたり、ディップしたりと色々な食べ方で親しまれています。

活用レシピ

### ポークソテー ヨーグルトザジキがけ

材料(2人分)

- 豚肩ロース肉 ..... 200g
- 塩・こしょう ..... 少々
- サラダ油 ..... 適量
- ヨーグルトザジキ ..... 60g
- サニーレタス(一口大) ..... 20g
- レモン(1/8切り) ..... 1切れ



- 豚肩ロース肉を食べやすい大きさに切り、塩・こしょうを振る。
- フライパンにサラダ油を入れて熱し、①を蒸し焼きにする。
- 皿に②を盛り付け、その上にヨーグルトザジキをかけ、サニーレタス、レモンを添える。