

KENKO NOW

受賞

第6回介護食品(スマイルケア食)コンクール入賞 「北海道チルドポテト 1/4カット」

4月に、「北海道チルドポテト 1/4カット」が、「第6回 介護食品(スマイルケア食)コンクール」において入賞いたしました。

本商品は、生のじゃがいもと比べて、洗浄や皮むき、加熱工程が不要で調理の簡便化に繋がること、国産のじゃがいもを使用し、素材そのものの味がおいしいことなどが評価されました。

※「介護食品(スマイルケア食)コンクール」は、介護食品市場の拡大、介護食品の品質向上を目的として、日本国内で販売されている介護食用途の商品の中から選ばれた優れた商品を表彰しています。
株式会社日本食糧新聞社主催、農林水産省後援。

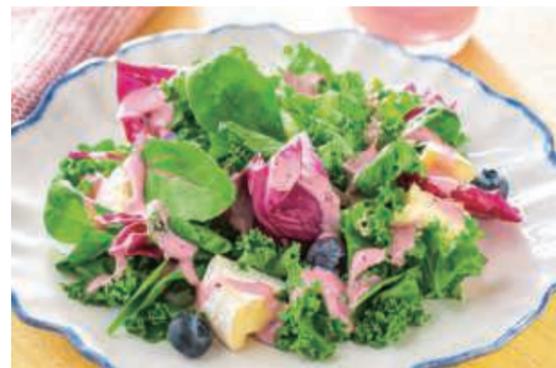


新商品

8月24日のドレッシングの日[※]に発売! 「ベリー香るドライフルーツドレッシング」

当社では、8月24日のドレッシングの日にあわせて「ベリー香るドライフルーツドレッシング」を発売いたしました。

レーズン、ドライストロベリー、ドライクランベリーの濃厚な甘味とやわらかな酸味が口いっぱいに広がる、ドライフルーツの濃縮された美味しさを堪能できるドレッシングです。可愛らしいピンクの色合いが、料理を明るく華々しく仕上げます。



ドレッシングの日とは…

ドレッシングの幅広い活用方法や、ドレッシングを使用したメニューを多くの方にご案内し、より豊かな食生活をご提案するため、当社が制定。2016年に一般社団法人日本記念日協会に登録認定されました。



野菜(の日)の上に
ドレッシング(の日)
をかける

野菜の日
(8月31日)

ドレッシングの日
PRキャラクター
どれい



お知らせ

テイクアウト応援

急速に高まるテイクアウト需要に応え、7月より飲食店向けにテイクアウト特集ページを公開しています。

現在、飲食店を中心にテイクアウトメニューの充実が求められており、「他店との差別化」がキーワードになっています。そこで当社では旬の食材を使って季節感を演出し、華やかな見た目に仕上げたお弁当メニューや、メニューを組み立てる際のポイントなどをまとめた提案書の特集ページにて公開。今後も飲食店のお客様に向けた様々なお役立ち情報を発信していく予定です。ぜひご期待ください。



新商品

Salad Cafeより「Saladキット」発売

サラダカフェ株式会社では、関西・関東の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、ご自宅でデパ地下のサラダや惣菜を再現できる調理キットとして「Saladキット」を7月に発売いたしました。

「Saladキット」は、在宅時間が増え毎日の調理がマンネリ化しているという方や、調理の手間は省きつつも、手作り感のあるものを家族と一緒に楽しみたいというお客様をターゲットに開発した商品です。

Salad Cafeでは、今後もお客様のニーズにこたえる商品づくりに取り組んでまいります。

※掲載商品は販売終了しています。



生ハムと玉ねぎの
柑橘ソースマリネキット



「Salad Cafe YouTube」で検索!
サラダの盛り付け動画も配信中



料理教室「キッチンスペース831」 オンライン講座がスタート

一般のお客様を対象に、2017年から対面型で実施していた料理教室「キッチンスペース831」において、6月よりオンライン講座を開始いたしました。今までに「アートウィッチ」や「ピザ」、「アジア料理」などをテーマに実施しており、9月にはテレビ番組等で取り上げられSNSでも話題となった当社商品「ガーリックバターソース」を使ったガリバタづくしのレッスンを行いました。

参加者の声

大・大・大満足です。断面を美しく見せるコツも含め丁寧に説明下さり、とても楽しく受講させて頂きました。いつか対面でもレッスンを受講したいです。

先生が、丁寧にプロならではのコツを教えてくださいましたので、言われた通りにするだけでアートのようなサンドが出来て感激!おうち時間を楽しめました!

キッチンスペース831とは?

当社において、カフェやレストランなど、飲食店向けメニューの開発を担当する社員が講師をつとめる「一般のお客様を対象とした料理教室」です。2017年6月の開講から約3年間で、開催数は100回以上、受講者数は500名以上(2020年11月時点)になります。

※「アートウィッチ」「ガリバタ」は当社の登録商標です。



6月開催「お店のようなアートウィッチ他 全3品」レッスンより