

## ダイエツクック白老 のせるだけで完成！水産部門向けのベース商材が好調

～高付加価値の商品づくり、店舗での作業負担も軽減～

発信番号：23-07



ベース商品のマリネ3種類(DC白老製)



店舗での完成品例(水産部門で鮮魚をトッピング)

株式会社ダイエツクック白老(所在地:北海道白老郡白老町、代表取締役社長:大西 あゆみ、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社、以下DC白老)は、スーパーマーケットの水産部門向けに、店舗のバックヤードで鮮魚をのせるだけで完成するベース商品として、2022年12月からマリネベースとサラダベースを、2023年4月からカルパッチョベースを販売しています。人手不足に対応し店舗の作業を減らしながらも、高付加価値な商品を提供できることから好調な売れ行きとなっています。

DC白老では、スーパーマーケットの惣菜売り場に向けてマリネやサラダの盛り合わせを販売していますが、水産部門売り場に、刺身の盛り合せや生野菜と魚を組み合わせた商品が置かれていることに着目。ベースの商品を供給することで売り場のお手伝いができるのではと考え、水産部門バイヤーと商談や試作を重ね、このたび、北海道内のスーパーマーケットにて3商品の発売を開始しました。DC白老にて手間のかかるベース部分のマリネやサラダを製造することで、店舗での作業負担を軽減することができます。また水産部門自慢の鮮魚がのることで、購入する消費者がより見た目やボリューム感を楽しめる、付加価値の高い商品づくりを実現しました。

『魚屋のマリネ盛合せ』、『魚屋のサラダ盛合せ』は、玉ねぎやにんじんを使用しレモン果汁をきかせたさっぱりとしたマリネ、北海道産じゃがいも“とうや”を使用したポテトサラダ、人気の明太子マカロニサラダなどのDC白老にて製造したベース部分に、店舗の水産部門で海老、サーモン、ほたてなどをトッピングすることで完成します。『お刺身カルパッチョ(バジルソース付き)』は、スライス玉ねぎなどの生野菜をベースに店舗の水産部門で鮮魚をトッピング。ソースにはバジルの華やかな香りとパルメザンチーズの深みが特長のケンコーマヨネーズ製『イタリアンバジルソース』を合わせています。おつまみやおかずの1品にもぴったりです。

ケンコーマヨネーズグループは今後も、市場のニーズを汲み取りながらお客様のお役に立つ商品開発に努めてまいります。



商品詳細(全3品)

※画像は最終製品の一例です。

■魚屋のマリネ盛合せ (販売例/DC 白老商品はマリネ 3 種類)



参考店頭価格	430円(税込)
販売地域	北海道(道南地区)
商品特長	ベース部分は玉ねぎやにんじん、紫玉ねぎ、きゅうりを使用し、レモン果汁の風味をきかせたさっぱりとしたマリネです。店舗の水産部門で海老、サーモン、ほたてをトッピングするだけで商品が完成します。

■魚屋のサラダ盛合せ (販売例/DC 白老商品はポテトサラダ2種類、明太マカロニサラダ)



参考店頭価格	430円(税込)
販売地域	北海道(道南地区)
商品特長	ベース部分は、北海道産じゃがいも“とうや”を使用した2種類のポテトサラダと明太子マカロニサラダです。店舗の水産部門で海老、サーモン、ほたてをトッピングするだけで商品が完成します。

■お刺身カルパッチョ(バジルソース付き) (販売例/DC 白老商品は生野菜サラダ)



参考店頭価格	627円(税込)
販売地域	北海道(道南地区)
商品特長	ベース部分にスライス玉ねぎ、リーフレタス、くし切りトマトをあわせ、店舗の水産部門で鮮魚をのせることで簡単にカルパッチョが完成します。ソースはバジルの華やかな香りとパルメザンチーズの深みが特長のケンコーマヨネーズ製『イタリアンバジルソース』です。

■ダイエットクック白老コーポレートサイトは[こちら](#)

■ダイエットクック白老会社概要

社名 : 株式会社ダイエットクック白老  
 代表者 : 代表取締役社長 大西 あゆみ  
 所在地 : 北海道白老郡白老町字石山 68 番地 11  
 創立年月 : 1993 年 8 月  
 資本金 : 3,000 万円  
 主な事業内容: 素材系ポテト(冷蔵・冷凍)、ロングライフサラダ、フレッシュ総菜の製造及び販売