

# ● お知らせ



報道関係各位

ケンコーマヨネーズ株式会社

2013年9月24日

## 東京海洋大学に寄附講座 「サラダサイエンス(ケンコーマヨネーズ)寄附講座」を開設

発信番号：13-11

当社（東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井孝志）は、2013年10月より5年間、東京海洋大学に「サラダサイエンス（ケンコーマヨネーズ）寄附講座」を開設します。本講座は、鮮度保持が難しい野菜やシーフードなどの食材、調味料などあらゆる食材の相互作用を解明し、保存加工調理食品として風味や品質を保ち、栄養面や安全性に富む食品供給ができるよう、生物的、科学的、物理的な側面から研究をします。

当社は「食を通じて世の中に貢献する。」という企業理念のもと、日本で初めてのロングライフサラダを開発し、多くの製品を作り続けています。また「サラダ料理」の確立や世界の特徴あるソース「世界のソース」の開発など事業領域の拡大にも取り組んでいます。

一方東京海洋大学は日本唯一の海洋系大学であり、食品科学の面では栄養や健康に役立つ機能を引き出し、安全な食品を製造するための理論や技術的研究をおこなっています。特に扱いが困難なシーフードを取り込んだサラダの研究においては、その嗜好面や保健面を学習する教育機関が国内には少ないことから、本講座の開設が分野発展に大きく貢献できると考え講座開設にいたりました。なお寄附講座開設にあたり、ニチモウ株式会社様、株式会社ベジテック様よりご協賛頂いております。

### 【研究内容】

サラダに用いられる野菜や魚介類、海藻類などのシーフードは鮮度保持が難しく、食材や調味料との組み合わせによっても品質が大きく変化するため、多岐にわたるサラダの食材と調味料の栄養機能、嗜好性、安全性の向上を目指して、主として化学的視点からアプローチします。

具体的には、サラダまたはサラダを構成する食材や調味料に関して、栄養成分と呈味成分の化学組成、嗜好に及ぼす要因、健全性などを評価し、サラダの調理加工特性、品質の保持ならびに制御、調味料との相互作用などのサラダに関する諸問題を解決するために先端技術について教育研究をおこないます。

### 【寄附講座の概要】

- (1) 講座名：サラダサイエンス（ケンコーマヨネーズ）寄附講座
- (2) 設置場所：東京海洋大学 大学院海洋科学技術研究所
- (3) 設置期間：2013年10月～2018年9月（5年間）
- (4) 担当教員：白井 隆明 特任教授、助教 1名（予定）



(左) 炭井社長

(右) 東京海洋大学 岡本 信明 学長

### ■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：2,180百万円（2013年3月末現在）  
主な事業内容：サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品等の食品製造販売

### ■本件に関するお問い合わせ

ケンコーマヨネーズ株式会社  
経営企画統括室 広報室  
【担当：飯沼 和也・渡辺 亮彦】

TEL：03-5962-7787 FAX：03-3247-8818  
EMAIL：kouho@kenkomayo.co.jp