【NEWS LETTER】

ケンコーマヨネーズ株式会社
2023年5月24日

第2回『NEXT TABLE 未来(これから)の食卓展』
未来の食の課題解決に向けた取り組みを展示と試食でご紹介！
～展示会出展レポート～

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、2023年4月27日（木）・28日（金）・29日（土）に東京ビッグサイト（東4・5ホール）で開催された、株式会社日本食糧新聞社主催の『NEXT TABLE 未来(これから)の食卓展』にてブースを出展しました。

ブースの様子

展示会には、同時開催の「日本ホビーショー」、「ホビークッキングフェア」をあわせて、3日間合計で約75,000人が来場し、大盛況のうちに終了しました。当日は購買意欲の高い主婦層が多く来場されており、当社ブースにご来場された方には当社の未来につながるサステナブルな取り組みをご紹介しました。

創業以来、業務用食品メーカーとして成長してきた当社にとって、一般消費者向けの展示会へは初めての出展となり、商品・ブランドを通じて未来の食の課題解決を考える当社の姿勢や、商品の魅力を伝えることができる機会となりました。

今後もより多くの方々に当社の社名、商品を知っていただく取り組みを進めてまいります。

当日の展示・試食メニュー

試食やサンプリングを通して来場者へ直接出展商品をPRしました

骨もソースも食べられるから
食品ロスゼロ

CANDISH® saba

プラントベースで広がる
食の楽しさ

HAPPY!! with VEGE

（左）CANDISH® saba 背徳のガーリックバター
CANDISH® saba 魔性のカリーケチャップ
展示会での試食メニュー：混ぜ込みごはん

＊CANDISH® saba 特集ページはこちら

（右）大豆でつくったカスタードフィリング
展示会での試食メニュー：グリッシーニ添え

＊大豆でつくったカスタードフィリング
商品詳細ページはこちら

試食された方のコメント

【CANDISH® saba 背徳のガーリックバター／魔性のカリーケチャップ】

■炊いたご飯1合にCANDISH® sabaをソースごと混ぜ合わせるだけの試食メニュー（混ぜ込みご飯）が美味しかった。今夜の夕食にそのまま作ってみたい。
■ソース部分が調味料になるのが驚き。

【大豆でつくったカスタードフィリング】

■大豆でつくったとは思えないくらい、本格的なカスタードの味わいが楽しめた。
■豆乳ベースでクリーミーなところや優しい甘さが良い。

展示や試食、サンプリングなどを通して、当社のもつ、未来の新しい食と食生活を支える商品を多くの方に体感していただきました。

«本資料に関するお問い合わせ先»
ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課　Mail： kouho@kenkomayo.co.jp