

商品開発力で食市場の課題を解決！可能性を広げ未来に繋げる
2025年春夏向け新商品5品 2月1日発売

発信番号：24-59



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:島本 国一、以下「当社」)は、2025年春夏向け新商品として、ドレッシング類、サラダ・総菜類、和惣菜の計5品を2月1日(土)より発売します。

食品業界では、健康志向や環境配慮への意識の高まり、消費者のライフスタイルに合わせた便利な製品やサービスの台頭など、明るい未来を見据えた変化もある一方で、原材料価格の高騰、少子高齢化に伴う人手不足、物流2024年問題といった課題も深刻化しています。このような課題に対し当社では、加工技術を活かしたアップサイクル商品や、メニューに高付加価値を付与できる商品、サステナブルな社会に繋がる商品などを提供し、市場のニーズに応えます。当社がこれまでに業務用食品メーカーとして培ってきた技術・ノウハウをもって開発したラインナップで、食を取り巻く課題解決に寄与し、未来を切り開きます。

外食や量販店、コンビニエンスストア、ベーカリーなど業務用の各業態に向けて、新商品に関するきめ細かな提案を行うほか、当社公式通販サイトでの販売を通して訴求します。

今後もお客様のニーズに応える商品開発とメニュー提案に努め、食を通じて世の中に貢献してまいります。

< Pick UP ! >

■ 宮城県産きざみ元茎わかめのドレッシング



当社では持続可能な社会の実現に向け、「環境」「社会」「健康」への貢献を指標とした「サステナビリティ方針」に基づき、食品ロスの削減を目指しています。その中で、食感が硬く、独特の風味もあるため、未利用だった部位「元茎わかめ」に着目し、2024年2月にサラダと総菜で商品化しました。今回は、元茎わかめの具材感と食感を楽しんでいただけるよう配合量を工夫し、こだわりの味付けをしたドレッシングを開発。未利用資源の活用を通じて、地方創生にも取り組んでまいります。

◇ケンコーマヨネーズ 新商品情報 (<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r51/>)

■会社概要

社名 :ケンコーマヨネーズ株式会社
代表取締役社長:島本 国一
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 :54億2,403万円(2024年3月末時点)
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

■報道関係の方のお問い合わせ

経営企画室 広報部 広報課
TEL :03-5941-7682
FAX :03-3247-8818
E-MAIL:kouho@kenkomayo.co.jp
URL :www.kenkomayo.co.jp

■ Press Release



<商品詳細>

宮城県産きざみ元茎わかめのドレッシング

未利用資源である元茎わかめを美味しくアップサイクル！細かく刻んだ元茎わかめの具材感と食感をお楽しみいただけるドレッシングです。三温糖とたまり醤油で、深いコクとまろやかな旨味を加えました。ほどよいとろみと具材感でメニューを食欲そそる見た目に仕上げます。



ほたてとたこの海鮮サラダ～元茎わかめドレッシング～

商品名	宮城県産 きざみ元茎わかめの ドレッシング
荷姿	1ℓ×6
保管条件	常温
賞味期間	製造日+150日

薫るトリュフのポテト

ヨーロッパ産トリュフのパウダーを使用した芳醇な香りが広がります。トリュフ、ポルチーニ茸、マッシュルームの3種のきのこの旨味を凝縮しました。薄切りのじゃがいもを使用しているため塗り広げやすく、加熱することで香りが一層際立ち高級な味わいになります。



トリュフ薫るポテトのパイ包み

商品名	薫るトリュフのポテト
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+60日

FDF Plus®春雨サラダしそ風味

緑豆春雨のつるつとした食感に爽やかなしその風味が香るさっぱりとした味わいです。にんじん、きゅうり、きくらげで彩り豊かに仕上げました。美味しさはそのままに製造日+90日の賞味期間を実現しました。



しそ香るさっぱり春雨サラダ

商品名	FDF Plus® 春雨サラダしそ風味
荷姿	1kg×6
保管条件	冷蔵
賞味期間	製造日+90日

WABI-DELI シリーズ(2品)



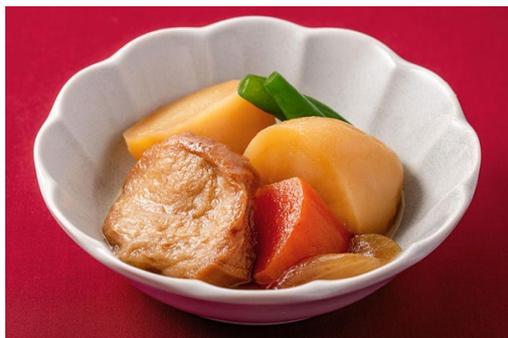
WABI-DELI®

WABI-DELI

“見つめなおす、和食のちから”をテーマに、日本各地で親しまれている食材や食文化に着目して開発した和惣菜ブランドです。出汁をきかせ、四季折々の野菜や穀物そのものの美味しさをいかす『和食』は、慎ましく質素な中に奥深さや豊かさを見出した「侘び寂び」の心、食材に感謝し無駄なく使う「もったいない」の精神とともに、古来より日本の食文化として育まれてきました。この伝統的な日本の食文化を通して、サステナブルな社会へ貢献していきたいという考えのもと 2024年2月に『[花がんもの含め煮](#)』、『[ひじきと打ち豆の煮物](#)』を、7月に『[根菜と里芋の煮味噌](#)』、『[なすのたたき ~ゆずぽん酢風味~](#)』を発売。今回、第3弾として更なるラインナップの拡充を図ります。

■WABI-DELI 仙台麴™とじゃがいもの煮物

食感と風味が特長のおぼろ麴(仙台麴)は豊かな平野が広がる宮城県の名産品。大きめのじゃがいも、仙台麴、たまねぎ、にんじんで手作り感のある一品に仕上げました。野菜と昆布のだしをベースにしたほんのり甘いシンプルな味わいです。



商品名	WABI-DELI 仙台麴™とじゃがいもの煮物
荷姿	450g×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

仙台麴とじゃがいもの煮物

※「仙台麴」は株式会社山形屋商店の登録商標です。

■WABI-DELI おからの炊いたん

古都京都で脈々と受け継がれるおばんざいの代表格「おからの炊いたん」。だしを含んだおからに、油あげ、ごぼう、こんにゃく、にんじん、しいたけを加え、具だくさんに仕上げました。野菜と昆布のだしをベースにした上品で奥行きのある味わいです。



商品名	WABI-DELI おからの炊いたん
荷姿	450g×12
保管条件	冷凍
賞味期間	製造日+365日

おからの炊いたん

■ Press Release



<ご参考－開発背景とシリーズラインナップ－>

■宮城県産きざみ元茎わかめのドレッシング

わかめの養殖において、全国でもトップクラスを誇る宮城県で、わかめの副産物である“元茎わかめ”はこれまでウニやアワビなどといった海産資源の餌としていましたが、使い切れず廃棄されてしまうことが課題となっていました。元茎わかめは約30～50cmほどの長さの根本に近い部位で、ほとんど市場には流通せず、食感も硬く、独特の香りがあるため、食用ではなく、めかぶを採取する際の持ち手として利用されています。当社ではこの元茎わかめをアップサイクルするべく、宮城県女川町に本社を置き、鮮魚販売や水産食料品製造を行う株式会社鮮冷と、宮城県漁業協同組合とともに協力して商品の開発に着手しました。

2024年2月に『[国産しょうがが香る宮城県産元茎わかめサラダ](#)』、『[コリっとおいしい冷凍宮城県産元茎わかめの中華仕立て](#)』の2品を発売し、今回で3商品のラインナップとなります。



国産しょうがが香る
宮城県産元茎わかめサラダ



コリっとおいしい
冷凍宮城県産元茎わかめの
中華仕立て

●美味しくアップサイクル！元茎わかめの特集ページは[こちら](#)

■薫るトリュフのポテト

手軽に芳醇なトリュフの香りと贅沢感を楽しめる『薫るトリュフ』シリーズの第3弾です。『薫るトリュフ』シリーズは2020年7月に『[薫るトリュフのマヨソース](#)』、2022年7月にノンオイルドレッシング『[ノンオイル 薫るトリュフ～コク旨しょうゆ仕立て～](#)』を発売し、メニューの高級感を演出することや付加価値をプラスすることができる点から、幅広い業態で導入され、発売以来好評に伸ばしています。

今回、シリーズに初めてポテトとトリュフを組み合わせた商品を投入することで、これまで以上にメニューの幅が広がりより一層の高付加価値化に寄与します。



薫るトリュフのマヨソース

ノンオイル 薫るトリュフ
～コク旨しょうゆ仕立て～

●『薫るトリュフのポテト』特集ページは[こちら](#)

■FDF Plus®春雨サラダしそ風味

昨今、SDGsの観点などから、世界的な課題となっている食品ロスの削減。「FDF Plus®」シリーズは、賞味期間を当社のロングライフサラダの中で最長の冷蔵で90日間とし、期限内に使い切れないという理由での食品ロスの削減を目指すシリーズです。また、賞味期間が長いことにより、物流の効率化にもつながります。

2023年7月に『[ポテトサラダ](#)』、『[マカロニサラダ](#)』、『[スパゲティサラダ](#)』、2024年2月に『[ごぼうサラダ](#)』を発売し、当社の主力アイテムとして順調にラインナップを拡充してきました。美味しさはそのままに、持続可能な社会を目指すシリーズとして今後も注力してまいります。



以上

●「FDF Plus®」シリーズ特集ページは[こちら](#)