

たまご高騰対策に！タマゴサラダと 組み合わせて美味しいパンレシピ紹介

タマゴサラダを減らしつつもボリューム感はそのままだに、おいしくアレンジ

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、タマゴサラダの使用量を減らしつつもさらに美味しいパンメニューをご紹介するページを、当社商品サイトに本日公開しました。
鶏卵価格高騰の中、タマゴサラダの代わりになる商品やメニューのニーズは高まっています。そこで今回は、タマゴサラダの使用量を減らしつつ、ボリューム感はそのままだに美味しくアレンジしたパンメニューをご紹介。ちょっとした工夫で見た目の華やかさがグンとアップします！

■ ■ タマゴサラダにひと工夫！組み合わせておいしいパンレシピ ページは[こちら](#) ■ ■

タマゴサラダ+ポテトサラダ

ポテトサラダを組み合わせることで、卵の風味を活かしつつ、具材感や彩りをプラスします

+ 手作り風ポテサラ



たまごとポテトのサラダロール

ポテトサラダとタマゴサラダの2つを一度に楽しめます。彩りもカラフルです。

+ かくぎりポテトサラダ



たまごと野菜の照り焼きチキンサンド

人気の照り焼きチキンと相性の良いタマゴサラダの組み合わせに、野菜をプラス！食べ応え抜群です。

+ ケンコープレミアムポテト



たまごとポテトのサンドイッチ

タマゴサラダとポテトサラダを混ぜ合わせ、たまごの風味はそのまま、ボリューム感のあるメニューに。

+ ハイポテトサラダ



エッグ&ポテトフランス

ポテトサラダとタマゴサラダを混ぜ合わせ、生地で包んで焼きました。じゃがいもの食感も楽しめます。

タマゴサラダ+マカロニサラダ

マカロニのプリッとした食感が楽しめて
食べ応えもアップするメニューをご紹介します



まるやか♪たまごマカロニドッグ

マカロニサラダにタマゴサラダをプラスすることで、
まるやかな味わいに。タマゴサラダの黄色とにんじんの
色が映えます。



たまごマカロニサンド

タマゴサラダとマカロニサラダを混ぜ合わせ、パンに
たっぷり挟みました。プリッとしたマカロニの食感が
楽しいサンドイッチです。



◀たまごマカロニデニッシュ

タマゴサラダとマカロニサラダの味わいはデニッシュ
生地と相性が良い！食感の違いが楽しめるメニューです。



(3品共通)
+ レストランマカロニサラダ

コシのあるマカロニに10mmの角切り
たまねぎ、千切りにんじんをあわせた
クリーミーで濃いめの味付けです。

タマゴサラダ+ホワイトソース

クリーミーさとコクがプラスされ、
温めても美味しく召し上がっていただけるメニューに！

たまごグラタンパン▶

濃厚なミルクの風味が際立つグラタンベースがポイント。
タマゴサラダの風味にクリーミーさをプラスしてくれます。

こちらのニュースレターでご紹介した商品は、
当社商品サイトにて購入可能です！
商品サイトではほかにも、季節やトレンドにあわせた
特集やおすすめの商品活用法をご紹介します。
>> <https://www.kenkomayo.com/>



■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 : 54億2,403万円 (2023年3月末時点)
主な事業内容 : サラダ・総菜類、タマゴ加工品、
マヨネーズ・ドレッシング類等の
食品製造販売

◀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