

メディア向け外部イベントへ初出展！「おいしい博覧会 2024春」出展レポート

サラダ料理の魅力を味わうメニューとともに プロの味をご家庭で手軽に楽しめる商品を紹介

ケンコーマヨネーズ株式会社（本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一、以下「当社」）は、4月3日（水）にホテルニューオータニで開催された、株式会社PR TIMES（本社：東京都港区、代表取締役：山口 拓己）の主催するリアルイベント「おいしい博覧会」へ出展しましたのでご報告します。

「おいしい博覧会」は国内外の食品ブランドが一堂に会し、来場メディアがその場で試食取材をすることで、食品メーカーとメディア・SNSユーザーとの架け橋となることを目指したイベントです。この時期ならではの4つのテーマに合わせたブースごとに、15社34ブランドの商品が並び、約100名のメディアやSNSユーザーが来場しました。

4つのテーマ

- ①メーカー担当者のズバリ「私これ食べてます」発売20年以上のロングセラー商品のアレンジテク
- ②半世紀ぶりの「指定野菜」！今だからこそ知りたい、話題のあの野菜を美味しく食べる。ツウなブロッコリー展
- ③休日は青空の下で「青空ごはん」！最高の調味料は晴天と…？
- ④新生活でクタクタになっている人必見！簡単&時短で限界自炊生活

入口には出展ブランドがずらりと並びました▶

▼当日の当社ブースの展示の様子



当日参加されたメディア・SNSユーザーからは、

- どれも美味しかった。メニューのアレンジ方法も参考になった
- 会社名は知っていたが、商品を試食し担当者と直接話げができたことで改めて魅力を感じた
- 新たな発見や学びもあり、当社をはじめ食品業界全体への理解を深める貴重な機会となった

といった感想をいただきました。

当社は、ツウなブロッコリー展へ「世界のソース」シリーズを出展。また、ピクニックにぴったりな商品として「サラダのプロがつくったサラダ」シリーズ・「のせるだけ」シリーズ、新生活を助ける簡単調理アイテムとして「バターソース」シリーズと「CANDISH® saba」をご紹介しました。



メディア・SNSユーザー向けの合同試食会への出展は当社として初めてとなり、より多くの方へ商品の魅力を伝えることができる機会となりました。今後も当社の社名、商品を知っていただくため情報発信に努めてまいります。

(左)当日の様子

(右)フォトブースも用意され、テーマごとに商品・メニュー見本が並びました。

[次ページで紹介商品の詳細をご紹介します>](#)

<ご紹介商品詳細>

半世紀ぶりの「指定野菜」！今だからこそ知りたい、話題のあの野菜を美味しく食べる。ツウなブロッコリー展



ブロッコリーをまるごと美味しく調理。定番「アヒージョ」が電子レンジで簡単に作れます。



茎までまるごと、しょうゆベースのソースといりごまとかつお節で和えて和テイストに。

『スパニッシュアヒージョソース』

ガーリック入りのオリーブオイルで素材を煮込んだ、スペイン南部の代表的な料理「アヒージョ」をイメージしたソースです。スペイン産オリーブオイルを使用し、じっくり炒めたガーリックで香りを、フライドガーリックで具材感を出しました。さらにパイオンや香辛料で旨味あるスパイシーな味わいに仕上げています。

『ハワイアンポキソース』

たまねぎ、しょうが、にんにくを香ばしく炒めてしょうゆベースに加えました。オイスターエキスによるしっかりとした旨味と深いコクをお楽しみいただけます。野菜や魚介に和えやすく、絡みやすい適度な粘性です。

休日は青空の下で「青空ごはん」！最高の調味料は晴天と…？



『サラダのプロがつくったサラダ』シリーズ

プロユースで長年支持されてきた、まるで「手づくり」のような美味しさのサラダシリーズです。冷蔵未開封で賞味期間は60日。1袋70g~110g入りで使い切りができる便利なサイズ。一人暮らしや共働き世帯の増加などを背景にニーズが高まっています。2024年4月現在、「ポテトサラダ」「マカロニサラダ」「金ごまごぼうサラダ」「お酒によく合うポテトサラダ」の4品を展開。

『のせるだけ』シリーズ

ごはん、パン、サラダなどにのせるだけで、手軽に主食や主菜が完成する便利なシリーズ。1袋160gの小容量サイズ。スパイスのきいた本格的な味わいと、お肉と大豆ミートを使い温めてそのままでもおいしく食べられる点が好評です。

小容量なので、保冷バッグに入れて持ち運びも簡単。あけて、お好みの具材の組み合わせで簡単にサラダやサンドイッチのアレンジが楽しめます。キャンプではメインが出来上がるまでのおつまみにもおすすめ！

新生活でクタクタになっている人必見！簡単&時短で限界自炊生活



『ガーリックバターソース』は1本で味が決まる！焼いたチキンにかけただけのお手軽メニュー。



炊いたごはんソースごと混ぜるだけ！にんにくの香りが食欲をそそる簡単混ぜご飯。

『バターソース』シリーズ

芳醇なバターの香りが特長で、使い勝手の良さや汎用性が支持され、売上が年々好調に推移している当社の人気シリーズです。『ガーリックバターソース』はメディアやSNSで度々取り上げられる主力商品。2023年2月に『ハニーバターソース』、2024年2月に『塩キャラメルバターソース』と甘系のラインナップを追加し、全4種類となりました。ハンドリングの良いボトルタイプで、500g前後の形態と200g前後の小容量を揃え、業務用から一般のお客様まで幅広くお使いいただいています。

『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』

旨味豊かなソースで味付けし、缶を開けるだけでそのままおつまみや食事の一品になる缶詰です。おしゃれなパッケージと贅沢な味わいがいつもの食事や晩酌を「ちょっと特別な」時間にします。青森県八戸港水揚げのさばを使用。さばのふっくらやわらかな食感にソースが染み込んだ絶妙なおいしさで、ソースも最後の一滴まで楽しめます。

「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 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp