



報道関係各位

ケンコーマヨネーズ株式会社

2017年7月6日

『冷凍7種のグレインズミックス』が金賞を受賞 ～日本雑穀アワード 第1回業務用食品部門～

話題のキヌアやアマランサス、珍しいワイルドライスなど7種のグレインズを使用
下処理いらずの簡便さが受け、業務用市場での活用拡大

発信番号 17-09

当社（本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井 孝志）は、『冷凍7種のグレインズミックス』が、日本雑穀アワード（運営：一般社団法人 日本雑穀協会）第1回業務用食品部門において金賞を受賞しましたのでご報告します。



《『冷凍7種のグレインズミックス』を使用したグレインズサラダ》



《表彰状》

日本雑穀アワードとは、雑穀を使った優れた食品の表彰を通じて、健全な雑穀の市場形成につなげる一般社団法人 日本雑穀協会が運営する制度です。

当社はこれまでに、サラダカフェ株式会社（ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社）が本アワードの第2回デイリー食品部門で『蒸し鶏&キヌアのジャーサラダ』が、第4回デイリー食品部門で『3色キヌアとほうれん草のバランスサラダ』が金賞を受賞しています。

業務用食品部門は、炊飯したご飯に混ぜ込んだり、料理にトッピングしたりなど、主に中食や外食の調理現場で使用される業務用の雑穀加工食品が対象で、2017年に新設された部門です。

今回、金賞を受賞した『冷凍7種のグレインズミックス』は、市場における健康志向の高まりや、キヌアなどの雑穀、穀類を使用した商品のニーズが拡大していることを受けて開発された商品です。手間のかかる雑穀や穀物の下処理が済んでおり、解凍するだけですぐに使用できることやオペレーションに適したパラパラとした状態のため、サラダや調理パン、混ぜ込みご飯などさまざまなメニューにそのまま使えるベース食材となっています。

本商品は、ファッコ、キヌア、ワイルドライス、もち麦、ブルガー、アマランサス、ヘンプシードの7種のグレインズ（穀物）を食感や味のバランスが良くなるようブレンドしており、下味程度の塩味をつけたシンプルな味付けですので、合わせる素材を選ばず、そのままトッピングや付け合わせなどとしてもご使用いただけます。

また、形態は300g袋形態で使い切りやすく、賞味期間も冷凍で製造日+540日と長く、発売以来、ファミリーレストランやカフェ、量販店のサラダメニューや、ベーカリーストアのサンドイッチなどあらゆる分野で多様なメニューへの使用が広がっています。

当社は今後もサラダNo.1企業を目指し、業務用市場、消費者のニーズを追求した商品の開発に努め、サラダ市場を演出してまいります。



【『冷凍7種のグレインズミックス』について】

- 商品名：冷凍7種のグレインズミックス
- 荷姿：300g×24袋
- 賞味期間：製造日+540日
- 保管条件：冷凍
- 発売日：2016年10月17日

■当社オンラインショップにて購入可能です。
『冷凍7種のグレインズミックス』 626円（税込）／1袋
<http://shop-kenkomayo.com/shop/g/g81469/>



【おすすめメニュー例】



《グレインズのバランスサラダ》



《グレインズミックス入り食パン》



《グレインズサラダのカラフルアートウィッチ》

【日本雑穀アワード 第1回業務用食品部門の評価】

＜審査員コメントより＞

- ・ワイルドライスやファッコのプチプチした歯ごたえ、もち麦のもちもち感と、いろんな食感が楽しめる。
- ・食感の違う雑穀が多いため、味わいも含め、口にリズムが生まれる感じがする
- ・7種類とは思えない楽しさがある。
キヌアの形状やワイルドライスの形状が生かされている。
- ・よくあるブレンド雑穀にはない穀物を使っているので、新鮮。
- ・珍しい種類のものも多く入っているので、使用することにより付加価値が高まると思う。
- ・簡単にトッピングや混ぜ込みご飯ができるので、とても便利である。
- ・一度に7種類の雑穀を下処理済みで気軽に取り入れられ、市場が拡大できると思う。



《表彰式の様子》

■日本雑穀アワード URL : <http://zakkokuaward.jp/>

■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 (2017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