FoodNavigation http://www.foodnavigation.com

2020年07月08日 NO.FNJ2020一試読版

Provided By Food Navigation Japan

ケンコーマロネーズ 「2020 年 秋 冬 新 商 品 発 売 」 ~ テイクアウトとデリバリー支援提案も ~















ケンコーマヨネーズ(株)は、フードサービス業向けにマヨネーズ・ドレッシング類、サラダ・総菜類、タマゴ加工品の新商品計 10 品を 7 月 15日(水) および 8 月 24 日(月) に発売する。

新商品は、「薫るトリュフのマヨソース」「旨辛コチュジャンソース」「麻辣花椒ソース」「ひよこ豆フムス」「キャベッとセロリのラペ」「豆サラダメキシカーノ」「バターチキンカレー」「半熟ゆで卵 H」「冷凍大根と長いものきのこ和え(国産野菜使用)」「ベリー香るドライフルーツドレッシング」の計 10 品。

今年2月頃からの新型コロナウイルス感染症の拡大をきっかけに、外出の自粛や内食化が進み、外食店は大きな打撃を受けている。対応策として、多くの飲食店がテイクアウトやデリバリー商品の提供を実施。中食の購入頻度は1年前と比べると約2.5倍、デリバリーに関してはサービスの利用継続を希望する回答が70%を超えている。

一方、テイクアウトは急増しているが、テイクアウトの販売スタイルに慣れていない飲食店も多くある。テイクアウト参入にあたり、食中毒等の事故防止は喫緊の課題といえ、安心設計の商品が求められている。

今回、同社秋冬新商品では、海外トレンドを捉えた商品をはじめ、彩り商品、「テイクアウト・デリバリー」の需要に応える日持ちのする商品、「簡便性・作業性」に配慮した商品、「フードロス」に繋がる商品等を提案。また、新商品 10 品を使用したメニューを 300 以上用意し、外食やコンビニエンスストア、量販店、ベーカリーなど各業態に向けて、きめ細かな提案を実施する。

さらには、同社では業務用の先の一般消費者に対しても商品や情報を発信していくことが重要であると捉えており、そのための様々な施策を企画し、情報発信を強化していく。



「薫るトリュフのマヨソース」

【トレンド】【高付加価値】【作業性】

世界の三大珍味としても知られるトリュフは、世界中で様々な食材との組み合わせや 多くのメニューで使用されており、日本におけるトリュフの輸入数量・金額も年々上 昇している。また、トリュフ味は高級感があり、商品単価も高く販売される傾向がある。

今回、海外のトレンドをいち早く日本市場に投入すると共に、商品加価値を高めるトリュフ味のマヨソースを開発した。

| 商品名 | 薫るトリュフのマヨソース |
|------|--------------|
| 荷姿 | 300g × 20 |
| 保管条件 | 常温 |
| 賞味期間 | 製造日+ 90 日 |

≪特長≫

- ①トリュフ入りのきのこペーストと白トリュフ オイルを使用し、芳醇な香りに仕上げた。
- ②トリュフと相性の良い、マッシュルームの 旨みをプラス。
- ③作業性の良い粘性と焼成耐性(塗る、和え る、焼成)。
- ④使いやすい三角絞り袋形状。

《メニュー》

パン、ピザ、焼き込 みメニュー、サラダ、 ディップソースなど。 特に玉子、ポテト、乳 製品、肉などとの相性 が良い。





「バターチキンカレー」

【トレンド】【作業性】

バターチキンカレーは、「Google トレンドワード」において人気度が年々上昇 しており、2020年は過去最高となっている。現状、パンや唐揚げ、菓子、イ ンスタント食品などのテイストとして商品化されており、今後、バターチキン カレーテイストの広がりが期待できる。また、レトルトパウチカレーとパン用 のフィリングの中間の硬さを実現し、ありそうでなかった商品といえる。

≪特長≫

- ①トマトとヨーグルトをベースにチキ ンをあわせてマイルドに仕上げた。
- ②カシューナッツペーストやバターを 加えることで、深いコクと厚みをプラス。
- ③塗る、かける、和えるが可能な適度 な固さ。

《メニュー》

サンドイッチ、パン、主食、サラ ダ、温総菜など。

| 商品名 | バターチキンカレー |
|------|------------------|
| 荷姿 | $500g \times 12$ |
| 保管条件 | 冷蔵 |
| 賞味期間 | 製造日+60日 |





「半熟ゆで卵 H」

【見映え】【汎用性】【作業性・省力化】【保存性】

コロナ禍前における宿泊業や飲食サービス業では、慢性的な労働力不足であった。現 在は、コロナ禍での自粛傾向が続くことで、人件費を絞ったオペレーションに移行す ることも考えられ、省力化がカギとなっており、今後も続く課題といえる。

また、ゆで卵は外食・中食共に根強い人気のある商品といえる。同社販売実績推移 では、2015年度比で313%と大きく伸長しており、今後もゆで卵類の伸長が見込ま れる。そのような背景から、今回、作業性・汎用性が高い商品の開発に至った。

≪特長≫

- ①見映え:半熟のオレンジ色と、カットしても流れ出さない絶妙な やわらかさに調整。
- ②薄目の塩味: そのままでも、タルタルソースなどの具材としても最適。
- ③作業性・省力化: 手作りでは 43 分、同商品の場合は、「袋を開け、 液切り」のみの "15 秒"。 大幅な時短と品質安定が実現できる。
- ④優れた保存性:賞味期間は 45 日。開封後、衛生的に取り扱った 場合には30℃・48時間、10℃・72時間は安全に使用が可能であり、 弁当や惣菜への利用も可能となる。

| 商品名 | 半熟ゆで卵 H |
|------|---------|
| 荷姿 | 10個×10 |
| 保管条件 | 冷蔵 |
| 賞味期間 | 製造日+45日 |

《メニュー》 サンドイッ チ、パン、主 食、サラダ、 温総菜など。



サンドイツチェ