

ケンコーマヨネーズ

2021年7月 業務用新商品7品 発売

～ コロナ禍の食環境の変化に対応～



ケンコーマヨネーズは2021年7月15日(木)、フードサービス業向けにソース類、サラダ・総菜類、タマゴ加工品の新商品計7品(「すりおろし野菜ソース」「とろ〜りチーズソース」「豆乳ホワイトソース」「まるごと北海道®コンビーフポテトサラダ」「ほほえみ食彩TM豆サラダ」「おいしさづくゆで卵」)を発売した。

今回の新商品は、テイクアウトやデリバリー業態の課題や食の多様化に着目し、汎用性のある野菜のソースやプラントベースフード、小容量で使い切りやすい商品を中心に開発。また、新商品7品を使用

したメニューを200メニュー以上用意し、外食や量販店、ベーカリーなどの各業態に向けて提案する。

2020年の外食産業は、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、売上前年比84.9%まで減少。外出自粛の影響から外食機会は減少した一方で、巣ごもり需要でテイクアウトやデリバリーサービスの利用が増えた。

同社としては、コロナ禍の食を取り巻く環境の変化に対応し、今回、「テイクアウト需要」に対しては“困りごと解消”、「食の多様化」に対しては“こだわり”、「作業性・簡便性」に対してはリニューアル商品等を提案する。

■豆乳ホワイトソース



商品名：豆乳ホワイトソース
 荷姿：500g × 12
 保管条件：冷蔵
 賞味期間：製造日 + 60日

【食の多様化】→ “こだわり”

食の多様化、健康、そして環境への意識の高まりなどから、植物由来原料から作られるプラントベースフード(植物性代替食品)の市場規模は年々拡大している。豆乳等の生産量・出荷量も増加しており、今後拡大が見込まれている。

本来は生クリームやバターなどの動物性原料を多く使用するホワイトソースを、豆乳と米粉をベースに植物性原料を中心に仕上げ、クリーミーでなめらかな口あたりに仕上げた。また、適度な粘度とシンプルな味付けになっており、様々な食材のおいしさを引き立たせる。

好きな洋食調査において、グラタンやカニクリームコロッケ、ドリアなどのホワイトソース使用のクリーミーなメニューは、女性からの支持が高いという調査結果が出ている。

■まるごと北海道® コンビーフポテトサラダ



【食の多様性】→“こだわり”

北海道産ばれいしょ（「さやか」）と北海道コンビーフを使用したポテトサラダ。素材の甘味と旨味が調和した後を引く一品。香りとコクがより際立つ焼き込みメニューにもおすすめ。

野菜・畜肉・玉子・魚介の購入時の判断基準アンケートでは、1位価格、2位鮮度、“3位産地”となっている。また、食品の購入意欲が高い都道府県ランキングでは、“1位北海道”、2位宮城県、3位大阪府となっており、特に北海道産ブランドへの人気が高い。

商品名：まるごと北海道® コンビーフポテトサラダ

荷姿：1kg × 6 / 500g × 12

保管条件：冷蔵

賞味期間：製造日+ 60日

■とろ〜りチーズソース ※リニューアル



【作業性・簡便性】→“リニューアル”

今回、2015年に発売した「とろ〜りチーズソース」を、コクのあるクリームチーズと風味豊かなチェダーチーズの濃厚な味わいはそのままに、絞りやすい粘性にしてリニューアルした。従来品は、冷蔵すると固くなって絞りにくい課題があったが、より簡単に絞り出せるようになり、絞りやすさの比較検証では約10倍。絞りやすくなったことで、きれいな線引きが簡単できるため、用途が広がる。ホットドッグやフライドポテト、ハンバーグのトッピングやディップとしても最適。

商品名：とろ〜りチーズソース

荷姿：450g × 12

保管条件：常温

賞味期間：製造日+ 150日

■おいしさつづく ゆで卵



【テイクアウト需要】→“困りごとと解決”

保存性に優れ、幅広く重宝する6個入りの使い切りタイプのゆで卵。茹でる、殻を剥くなどの手間なく、開封するだけですぐに使用できる。味付けは、様々なメニューとなじみやすいように薄めの味を付けとなっている。

商品名：おいしさつづく ゆで卵

荷姿：6個 × 10

保管条件：冷蔵

賞味期間：製造日+ 45日