ケンコーマヨネーズグループ総合フェア

訪日客向けにサラダ提案

業態別の課題解決メニューも

ケンコーマヨネーズ（炭井孝志社長、東京都杉並区）は、2日間にわたり都内でグループ総合フェアを開催した。メイン企画では、インバウンド需要の高まりをとらえ日本ならではの食材を使用したサラダを紹介。業態別のメニュー提案では、客離れの防止などの課題解決に向けたメニューを紹介した。また、注力業態である中食に向けては、ケンコーマヨネーズ本体と関係会社が三位一体となり近未来型のメニューを提案した。

＊　＊

今回は「KENKO ACTION 2018〝for〟」をテーマに掲げ、商品、メニュー、情報の目的や対象をより明確化させた。

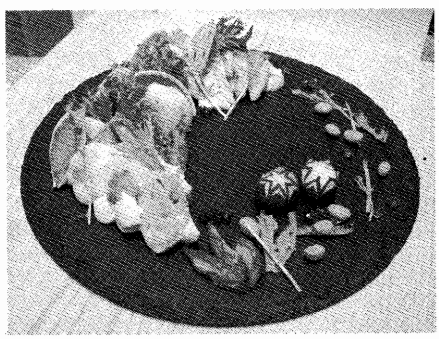
トレンドを牽引するメイン企画「THEにっぽんのサラダ」では、大豆、麹など古くから親しまれている食材や、ワサビ、抹茶など海外で人気の高い食材と同社のドレッシングなどを組合わせたメニューを提案。また、和惣菜「和彩万菜」を使用した簡単に調理できるサラダもPRした。

「業態別メニュー提案」では、10業態に向けてメニューを紹介。このうちラーメン・うどん店の新規顧客獲得のアイデアとして、野菜を多く使用した麺メニュー3種類を提案。このうち「濃厚海老みそベジヌードル ズッキーニ&にんじん麺」は、麺状にスライスしたズッキーニやニンジンを使用。スープには同社「クリーミービスクソース」を使用し、「惣菜亭錦糸卵」をプラスする。1日に必要な野菜摂取量（350㌘）の半分が取れるよう配慮した。

中食業態に向けては、中食利用率の高い有職女性、アクティブシニア、単身男性に向けてそれぞれのニーズを満たすメニューをPR。有職女性には、家にある卵やごはんをプラスしてメニューを完成させることで、時短や節約につなげる「プラスイチデリカ」、白飯の代わりに細かくカットしたカリフラワーともち麦を使用した弁当などを紹介した。また、アクティブシニアには過熱水蒸気オーブンで調理した惣菜を提案。食材に含まれる油のみでも調理できるため、カロリーを大幅にカットできる。また、無酸素に近い状態で調理するため、食材の酸化も抑える。

このほか、サラダ専門店を展開する関係会社・サラダカフェのコーナーでは、ビーツやスイスチャード、スティックタイプのフェンネル、糖度の高い「キャラメル玉ねぎ」など新顔野菜を使用したサラダを紹介し、来場者の関心を集めた。

注目を集めたサラダカフェのコーナー



練りワサビとクリームチーズ、同社「粗挽き金ごまマヨネーズタイプ」を合わせたディップソースで食べるサラダ。生花風の盛り付けに

麺状にスライスした野菜・（手前）を使用したベジヌードル。糖質オフのニーズに対応