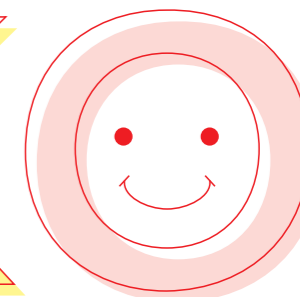




KENKO



第58期第2四半期 2014年4月1日～2014年9月30日 ケンコーレポート

REPORT

サラダ料理に使われる野菜のはなし

～意外なケンコーマヨネーズ秘話～

ごぼうは言わずと知れた食物繊維が摂取できる現代人には欠かすことのできない野菜の一つ。そんなごぼうに目をつけ、日本で初めてサラダにアレンジしたのは何を隠そうケンコーマヨネーズ。今ではスーパーやコンビニで当たり前のように目にするごぼうサラダですが、1986年に当社が業務用として販売を開始したことが先駆けになりました。



★ ごろごろ根菜サラダ～和風マヨソース和え～

いろいろなサラダ料理の作り方はこちら
<http://www.kenkomayo.co.jp/recipe>
ケンコーマヨネーズ レシピ 検索

会社概要 (2014年9月30日現在)

会社名 ケンコーマヨネーズ株式会社
KENKO Mayonnaise Co., Ltd.
設立年月 1958(昭和33)年3月
本店所在地 兵庫県神戸市灘区都通3丁目3番16号
(東京本社) 東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号
代表者 代表取締役社長 炭井 孝志
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
資本金 2,180百万円
従業員数 2,916名(連結)
証券コード 2915(東京証券取引所市場第一部)
ホームページ <http://www.kenkomayo.co.jp/>

役員 (2014年9月30日現在)

代表取締役社長 炭井 孝志
専務取締役 前田 広司
専務取締役 松葉 隆之
常務取締役 木佐貫 富博
常務取締役 牧立也
常務取締役 村田 隆
取締役 島本 国一
取締役 筑紫 武人
取締役 白石 尚之
取締役 塩谷 正樹
常勤監査役 松生 達
常勤監査役 原田 龍彦
監査役 山崎 和義
監査役 山下 彰俊
監査役 中川 基夫

株主メモ

事業年度 毎年4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会 毎年6月
株主確定基準日 定時株主総会 3月31日
期末剰余金配当 3月31日
中間配当 9月30日
単元株式数 100株
株主名簿管理人 東京都千代田区丸の内1丁目4番1号
三井住友信託銀行株式会社
郵便物送付先 〒168-0063
(電話照会先) 東京都杉並区和泉2丁目8番4号
三井住友信託銀行株式会社 証券代行部<杉並>
電話 0120-782-031(フリーダイヤル)

株式の状況 (2014年9月30日現在)

株主名	当社への出資状況	
	持株数(株)	持株比率(%)
株式会社ティーアンドエー	1,257,600	8.85
日本生命保険相互会社	757,200	5.33
第一生命保険株式会社	757,000	5.33
株式会社三井住友銀行	559,200	3.93
株式会社三菱東京UFJ銀行	559,000	3.93
キッコーマン株式会社	491,000	3.46
ケンコーマヨネーズ従業員持株会	483,061	3.40
一般財団法人旗影会	450,000	3.17
伊藤忠商事株式会社	448,000	3.15
日本トラスティ・サービス信託銀行株式会社	394,300	2.77

- 住所変更、単元未満株式の買取等のお申出先について
株主様の口座のある証券会社にお申出ください。
なお、証券会社に口座がないため特別口座が開設されました株主様は、特別口座の口座管理機関である三井住友信託銀行株式会社にお申出ください。
- 未払配当金の支払について
株主名簿管理人である三井住友信託銀行株式会社にお申出ください。
- 配当金計算書について
配当金支払の際送付しております「配当金計算書」は、租税特別措置法の規定に基づく「支払通知書」をかねております。
確定申告を行う際は、その添付資料としてご使用いただくことができます。
※確定申告をなされる株主様は、大切に保管してください。

オススメレシピのご紹介

「ごろごろ根菜サラダ ～和風マヨソース和え～」



★材料 (4人分)

ごぼう 200g(1本)
にんじん 150g(1本)
れんこん 150g
こんにゃく(アケ抜き済み) 120g(約1/2枚)
<トッピング>
水菜 20g(3cmカット)
ごぼう 適宜(ピーラーで薄切り)
黒ごま 適宜

<下味>
和風だしの素(顆粒) 7g(小さじ1と1/2)
水 700g(3と1/2カップ)
濃口醤油 55g
砂糖 30g
みりん 30g
<ソース部分>
和風マヨソース 30g(大さじ2と1/2)
すり白ごま 4g(小さじ2)

和風マヨソース

★材料
マヨネーズ 50g(大さじ4)
めんつゆ(3倍濃縮) 小さじ2
酢 小さじ1/2
★作り方
マヨネーズに、めんつゆと酢をかき混ぜながら少しずつ加え、しっかりと混ぜる。

◇活用法◇

豆腐や大根サラダにかけたり、きゅうりやほうれん草などの野菜に和えたり、麺と野菜に絡めてサラダ麺にしても◎

★作り方

- ①「ごぼう」は、3cmの長さに斜め切りに、「にんじん」「れんこん」は乱切りにする。「こんにゃく」は、手綱を作る。
- ②「下味」の材料を鍋に入れ、①を加えて、火にかける。煮立ったら弱火にして15～20分煮含める。火を止めて鍋ごと冷まし、しっかりと味がしみこんだら、よく汁気を切る。
- ③「ソース部分」を作る。「和風マヨソース」に「すり白ごま」を加えておく。
- ④②と③のソースを和え合わせる。
- ⑤食べやすく切った「水菜」を皿にしき、④を、こんもりと盛り付ける。お好みで、素揚げした「ごぼう」、「黒ごま」をトッピングして出来上がり♪

このレシピは、ABCラジオ(1008kHz)「サラダトーク～お仕事カフェ～」にて紹介したレシピです(2013年10月27日放送)。ぜひラジオとあわせてホームページもご覧ください!!

番組ホームページ <http://abc1008.com/salad/>

※10月からTBSラジオ(関東広域エリア 95.4kHz)にて放送をスタート!

[ABCラジオ]毎週日曜日 あさ8:25～8:40
[TBSラジオ]毎週日曜日 夕方5:15～5:30



KENKO

ケンコーマヨネーズ株式会社