

さまざまな切り口から解説します。

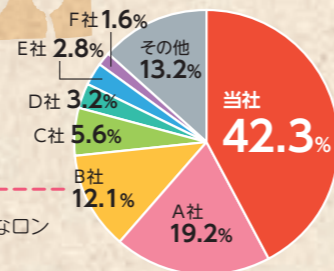
読んで美味しい

ケンコーマヨネーズ!

祝誕生40周年! ファッションデリカフーズ®(FDF®)

ファッションデリカフーズ®は、当社が開発した日本初のロングライフサラダ(長期保存可能なサラダ)です。はじめは1970年代後半、多くの街のパン屋さんでは夏場になると野菜などを使った「総菜パン」は影をひそめ、ジャムサンドなど、暑さに強く、傷みにくいものしか販売できませんでした。でも暑い夏こそ、サンドイッチを販売したい。そんな要望を受けて、サラダを加熱殺菌する技術や、加熱に耐えられるマヨネーズづくりなどを試行錯誤した結果、

冷蔵庫で30日保存可能な、当時としては画期的なロングライフサラダが誕生しました。全く新しいジャンルを切り拓いたロングライフサラダは、業界のスタンダードとなり、食のプロたちのメニューの幅を広げることに貢献しました。当社のロングライフサラダは、ポテトサラダ、ごぼうサラダをはじめとする豊富なアイテムを取り揃え、「ファッションデリカフーズ®」ブランドとして業界トップシェアを誇る主力商品となっています。



ロングライフサラダ業界シェア (2016年見込み)
出典:富士経済「食品マーケティング便覧」データより当社作成

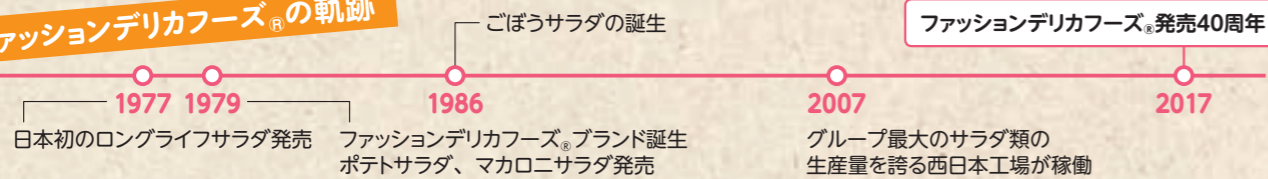
幅広い商品ラインナップ



ファッションデリカフーズ®の特長

- 袋から出してそのまま簡単に使える
- 衛生的で安全・安心
- 計画的・安定的な仕入れに対応
- 省力化・コスト低減に貢献
- 冷蔵で賞味期間30~60日(未開封の場合)
- 多彩に広がる商品とレシピ

ファッションデリカフーズ®の軌跡



~ごぼうサラダの誕生秘話~

皆様にもおなじみの「ごぼうサラダ」。食物繊維が豊富でヘルシー、シャキシャキとした食感も楽しめる、今や食卓の定番サラダです! 実は、その「ごぼうサラダ」を世の中に広めたのが、私たちケンコーマヨネーズです。1986年、当時はまだ「ごぼうをサラダにして食べる」という発想はありませんでした。ケンコーマヨネーズは、当時開発した和風味のドレッシングにごぼうがマッチすることを発見! そこから「ごぼうサラダ」というメニューそのものを世に広め、日本の食卓に新しい味を提案しました。

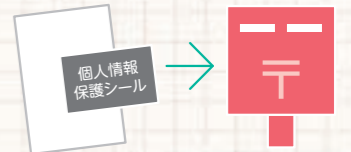


アンケートご協力をお願い

当社では、今後のIR活動に活用させていただくため、アンケートを実施いたします。お手数ではございますが、アンケートへのご協力をお願い申し上げます。

回答方法

同封のアンケートハガキにご記入いただき、ご郵送願います。なお、記入後はお名前・ご住所・ご職業等の上に付属の個人情報保護シールを貼りつけ、ご投函願います。



アンケートにご協力いただきました株主様の中から抽選で、食品業界各社様に向けた当社製品・メニューの提案をする展示会「当社グループ総合フェア」へご招待いたします。

下記期日の到着分をもって抽選にてご招待者様を決めさせていただきますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。なお、抽選結果および当日の詳細は発送をもって代えさせていただきます。

当社グループ総合フェア

東京会場 (東京都新宿区内):	大阪会場 (大阪市中央区内):
2017年11月7日(火)・8日(水) 開催予定 各日5組10名様ご招待	2017年11月15日(水)・16日(木) 開催予定 各日5組10名様ご招待

※両会場ともに、株主様ご招待時間は「午後のみ」となり、時刻は当社にて指定させていただきます。
※場所・時間等の詳細は、当選者のみにお知らせさせていただきます。
※所要時間は約2時間を予定しております。
※同伴者は、1名様までとさせていただきます。
※中学生以下の参加はご遠慮ください。
※会場までの交通費・宿泊費等は自己負担となりますのでご了承ください。
※当日、当社発行の入場券をお持ちでないとお入りいただけませんので、ご了承ください。

アンケート締切日 2017年7月31日(月) 当日消印有効

※個人情報の取扱いについて
株主様アンケートによりお預かりした個人情報につきましては、当社グループ総合フェア招待状の送付以外に使用することはありません。

■事前お問い合わせ先:
ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報室
電話番号: 03-5318-7531 (受付時間 平日9:00~17:00)

表紙のレシピをご紹介します

ホワイトバーベキューチキンと グリル野菜のサラダ

材料(2人分)

- 鶏肉(もも) 1枚
- 世界を旅するドレッシング® 30g
- ホワイトバーベキュー 30g
- ズッキーニ(緑・黄)(輪切り) 30g
- じゃがいも(1/4切り) 1/2個
- ミニトマト(赤・黄) 各1個
- サニーレタス(一掴み) 40g
- グリーンリーフ(一掴み) 40g
- オリーブオイル 大さじ1
- 塩・こしょう 少々
- 世界を旅するドレッシング® 少々
- ホワイトバーベキュー 20g

作り方

- ① 鶏肉に世界を旅するドレッシング®、ホワイトバーベキュー30gをからめ、200℃のオーブンで15分程度焼く。
- ② ズッキーニ、じゃがいも、ミニトマトをそれぞれオリーブオイル、塩・こしょうとからめ、オーブンで均等に火を通す。
- ③ 皿にサニーレタス、グリーンリーフを盛り、食べやすい大きさに切った鶏肉、野菜を盛り付け、世界を旅するドレッシング®、ホワイトバーベキュー20gを回しかける。



この商品を使いました!
世界を旅するドレッシング®
ホワイトバーベキュー

ケンコーマヨネーズ
オンラインショップで
購入できます!

