

植物工場野菜を販売

東芝と提携「サラダカフェ」で

ケンコーマヨネーズ（炭井孝志社長、東京都杉並区）は、外食や中食、スーパーなどを対象にメニュー提案や商品の紹介を行う「ケンコーマヨネーズグループ総合フェア」を開催し、東京会場には2日間で1000社の関係者が来場した。中でも同社とサラダ専門のトータルブランド「サラダカフェ」、関連会社が一体となって「新しい中食のカタチ」を提案する「未来のデリスタイルコーナー」では、東芝の植物工場で生産した野菜を紹介し、注目を集めた。また、同コーナーでは新製法の「過熱水蒸気調理」により、トマトなどを丸ごと1個食べるメニューの提案も。さらに居酒屋、ファミリーストロン、寿司などの分野別にコーナーを設置。「明日から使える・売上げにつながるメニュー」を提案し、賑わいをみせた。

新商品など 展示会でメニュー提案

同社は1日、東芝と業務提携を締結。神奈川県横須賀市にある東芝の完全閉鎖型植物工場「東芝クリーンルームファーム横須賀」で生産した野菜を、百貨店や商業施設を中心に展開するサラダカフェ店舗で販売する。植物工場は東芝の遊休施設を活用したもので、菌の侵入を制限したほぼ無菌状態のクリーンルームで無農薬栽培を行う。そのため収穫した野菜は洗わずに食べることが可能だ。カット・パックとでもクリーンルーム内で行っており「他社と比べた優位性のひとつ」（東芝）という。



サラダカフェで扱う新商品はカップ容器に入ったもので、2サイズを展開する。添付のドレッシングパウダーをカップに入れてシェイクすれば、そのままサラダとして食べられる。20日頃から販売を開始し、当初は2〜4品程度を扱う予定。「未来のデリスタイルコーナー」ではこのほか、子会社の関東アイエットクックが過熱水蒸気調理による惣菜メニューを提案する。



植物工場の野菜。容器にはフィルムの内蓋がついている（上）タマネギを丸ごと使用したスープはレンジで加熱するだけで手軽に食べられる

また、同コーナーでは駅ナカなどの展開に向け、新鮮線などの移動中に食べられる「ベジコロおにぎり」や、野菜ゼリーとジュースが2層仕立てとなり1杯で食事代わりになる「ベジジュース」などを紹介した。

ケンコーマヨネーズでは分野別・業態別のチームを編成しメニュー開発・提案を行い、売上げ拡大に取組



「サラダフルジャパンコーナー」では、各地の食材を使用したサラダ料理を紹介。今後外食などに提案していく

「アボカドフィリング」にベビリーフ、クレソン、エタマメなどを合わせたもの。「日によって色を変えれば、お客様の来店頻度も上がるのでは」（同社）との期待も高い。一方、大手量販店からは「量販店のサラダメニューはワンパターンになりがち。居酒屋向けだが参考にしたい」との声も聞かれた。

また、コンビニや惣菜

量販を対象とした「アブリ」 「ベジポンチ」を紹介。では、複数の野菜を合わせたピクルスに仕上げたの目をひいた。