

愛は食卓にある。

kewpie



マヨネーズの本

マヨネーズ誕生物語

発祥は 地中海のメノルカ島



メノルカ島(写真提供: スペイン政府観光局)

18世紀半ば、メノルカ島(スペイン)での出来事です。当時イギリス領だったこの島にフランス軍が攻撃をしかけました。その指揮をとっていたのがリシュリユー公爵。戦火の中、公爵は港町マオンで料理屋に入り、お肉に添えられたあるソースに出会いました。

そのソースを気に入ったリシュリユー公爵は、後にパリでそのソースを「マオンのソース」として紹介しました。それが「Mahonnaise(マオンネーズ)」と呼ばれ、その後「Mayonnaise(マヨネーズ)」となりました。これがマヨネーズの最も有力な起源説といわれています。



マヨネーズに 魅せられた日本人

創始者 中島董一郎

リシュリユー公爵がパリでマヨネーズを紹介した約160年後、一人の日本人がアメリカで缶詰の勉強をしていました。キューピー株式会社の創始者^{なかしま とういちろう}中島董一郎です。

当時からアメリカでは、日常的に野菜サラダが食べられていました。それも調味料はマヨネーズ。ポテトサラダに使われているマヨネーズは、おいしくて栄養価も高いと中島は注目しました。

帰国後、中島は日本人の体格と健康の向

上を願って、卵黄タイプで栄養価の高いマヨネーズを日本で発売しようと考えたのです。

日本初の マヨネーズ誕生

関東大震災後の復興をきっかけに、街には西洋化の波が押し寄せました。衣食住の洋風化が進むのを見て、マヨネーズが受け入れられる時がきたと確信した中島は、1925年3月ついに日本初のマヨネーズの製造に踏み切ります。商品名はキューピー マヨネーズ。誰からも愛されるようにと名付けられました。

初年度の売り上げは120箱(600kg)。マヨネーズという言葉さえ知られていない時代だったので、整髪料(ポマード)と間違えられたというエピソードもあるほどです。



発売初期のキューピー マヨネーズ

家庭の定番調味料 として大活躍!

マヨネーズはやがて世間に広まり、1941年の年間出荷量は10万箱(約500トン)近くまで伸びました。しかし、第二次世界大戦のために原料入手が困難になると、「よい原料がなければマヨネーズを作るべきではない」と製造を休止。その後、製造を再開したのは終戦から3年たった1948年のことでした。

卵黄がたっぷり、コクとうま味のあるキューピー マヨネーズは日本の米食文化と相性もよく、徹底した合理化によって価格も下がり、マヨネーズ市場は飛躍的に発展しました。現在、マヨネーズは家庭に欠かせない調味料の一つになっています。



現在の
キューピー マヨネーズ

マヨネーズの原料のはなし

「マヨネーズ」に使用できる原料は食品表示基準で厳しく決められています。
着色料、保存料、増粘剤などは一切使用できません。

卵

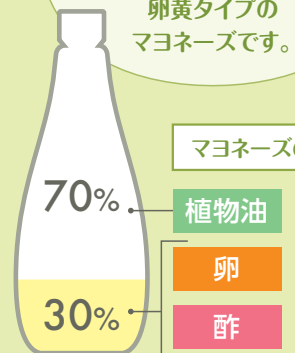
必要なものの多くは卵の中に

卵は21日間温めると、ヒヨコになります。つまり生命誕生に必要な物質の多くは卵の中に含まれているのです。なかでも卵黄にはビタミンAやD、たんぱく質が豊富に含まれています。卵黄に含まれる脂質のうち約30%はリン脂質と呼ばれ、脳や神経組織、細胞膜の一部をなす重要な物質です。

キューピー マヨネーズは卵黄を使って、450gのマヨネーズには卵黄が3.6個入っています。原料の卵は鮮度のよさはもちろん、鶏のエサや水、衛生面に関することまで指定農場と相談し、定期的に確認しています。



キューピー マヨネーズは
コクとうま味のある
卵の黄身を使用した
卵黄タイプの
マヨネーズです。



植物油

野菜と相性のよい植物油

植物油に含まれる脂質は、人間にとって大切な3大栄養素の一つで、重要なエネルギー源です。野菜に含まれるβ-カロテンなどの脂溶性栄養素は、植物油と一緒に食べるとよいということが、わかっています。

キューピー マヨネーズでは菜種油や大豆油などをブレンドした植物油を原料に使用。「キューピースペック」と呼ばれる独自の厳しい品質基準に基づいて精製された植物油を使用しています。また、油の品質を維持するためにグループで輸送も行っています。



酢

酸味だけではないお酢のパワー

マヨネーズの原料としてとても大切な酢は、酸味の決め手であると同時に、細菌の繁殖を抑え、腐敗を防ぐパワーがあります。

そして、キューピー マヨネーズのおいしさの鍵も、酢にあります。キューピーでは醸造酢にこだわり続け、試行錯誤の末、リンゴ果汁やモルトなどを原料に独自の技術で醸造した風味豊かなマヨネーズ専用酢をつくりあげました。



塩

実は、これだけです

キューピー マヨネーズの味は濃く感じられますが、大さじ1杯(15g)あたりの食塩相当量は0.3gです。「塩少々」が0.5g程度と言われますが、それよりも少ない量です。

キューピー マヨネーズの
食塩相当量

大さじ1杯

食塩相当量
0.3g



マヨネーズができるまで

厳選された原料を使用し、こだわりの製法で
おいしいマヨネーズをつくっているキューピーの工場ようすをご紹介します。

原料到着

植物油をオイルタンクへ

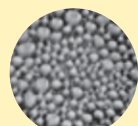


なめらか～

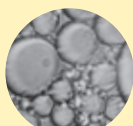
乳化のチカラでまろやかに

普通、油と水分は混ざりませんが、卵黄の乳化という力で結びつき、マヨネーズができあがります。さらに、油の粒子を1000分の2～4mmまで細かくすることで、マヨネーズはなめらかな舌ざわりになります。工場製のマヨネーズは手づくりのマヨネーズより油の粒子が細かく、よりまろやかです。

マヨネーズの粒子比較



キューピー マヨネーズ



手づくりマヨネーズ

原料の 品質検査



卵黄を
加熱殺菌

割 卵

1分間に600個の卵を割る
のは自社開発の割卵機



割卵機は
定期的に
洗浄

パカッ!

卵黄を
取りだす

調 合

原料を調合するミキサー



充てん

充てん機でマヨネーズ
をボトルに詰める



ちゅ～

ぎゅうつと

キャップじめ

ボトルの口部に残った空気を
窒素にかえてキャップをしめる



印 字

ボトルキャップに
賞味期限を印字

2021.12.30
LLW

包 装

外袋に詰める



箱詰め

箱詰めはロボットが行う



出 荷

トラックに積み込む



こう ぶ 口部 カット



こんな工夫もしています

容器は密封状態で工場に届けられ、マヨネーズを充てんする直前に口部をカットします。このとき、細かな切りくずがボトルの中に落ちないように、口部を下に向けた状態でカットします。切り落とされた部分もリサイクルします。

グラフでみるマヨネーズ

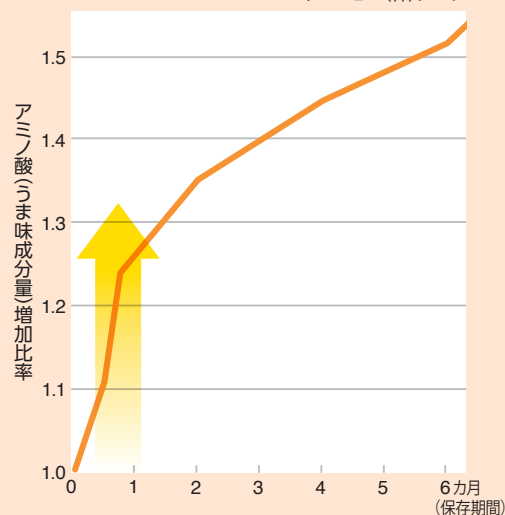
マヨネーズには、実はすごいパワーがかくされていることをご存じですか？
キューピー マヨネーズのヒミツをデータでご紹介します。

なじんでおいしくなる

キューピー マヨネーズは製造直後よりも、食卓に届く頃おいしくなります。製造後、数週間で卵黄成分の一部がうま味成分(アミノ酸)に変わり、全体の味もなじむことでおいしさが完成します。

製造後、数週間でうま味がアップ

キューピー(株)データ



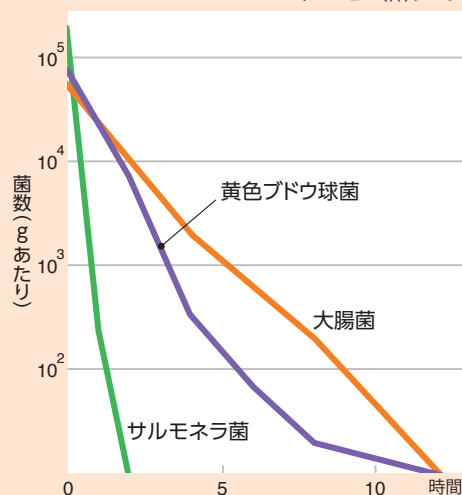
マヨネーズ中のアミノ酸量の変化

酢と食塩の力で長持ちする

マヨネーズに含まれる酢や食塩には、細菌の繁殖をおさえる力、すなわち防腐作用があります。この力は相当なもので、マヨネーズに病原菌を添加しても、すみやかに減少するというデータがあります。この力のおかげで、マヨネーズは保存料を必要としないのです。

酢、食塩がマヨネーズを守る

キューピー(株)データ



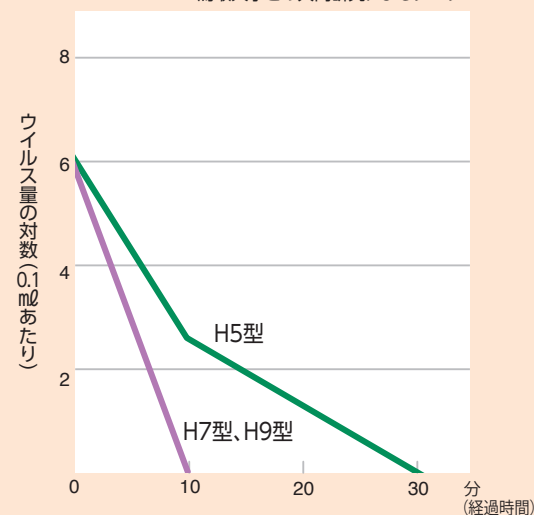
マヨネーズ中の食中毒菌の消長
(試験的に病原菌を添加した場合)

ウイルスも不活性化

鶏卵や鶏肉を食べて鳥インフルエンザウイルスに感染した例は、世界的にも報告されていません。そして、鳥インフルエンザウイルスがマヨネーズに混入したらどうなるかを調べてみたところ、10~30分以内にウイルスは感染性を失うことがわかりました。

鳥インフルエンザウイルスを不活性化

鳥取大学との共同研究によるデータ



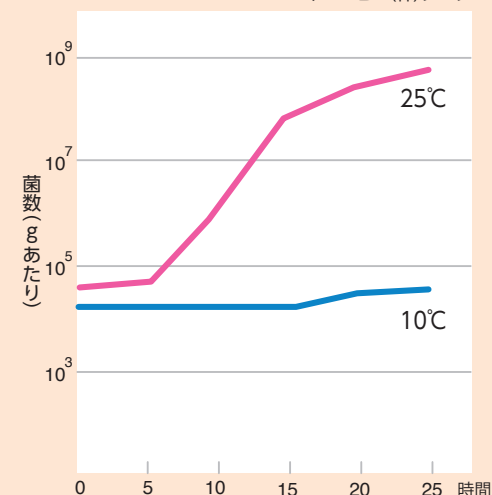
マヨネーズ中での鳥インフルエンザウイルスの不活性化
(ウイルス量: 50%発育鶏卵感染量)

調理をしたらお早めに

マヨネーズの酢・食塩には防腐作用があるといっても、野菜や肉・魚と一緒に調理をすると素材の水分によって、防腐作用は弱まります。調理後は低温で保存し、なるべく早めに召しあがってください。

料理は冷蔵庫で保存し、早めに食べる

キューピー(株)データ



ポテトサラダ中のサルモネラの消長
(試験的に病原菌を添加した場合)

知るともっと楽しい豆知識

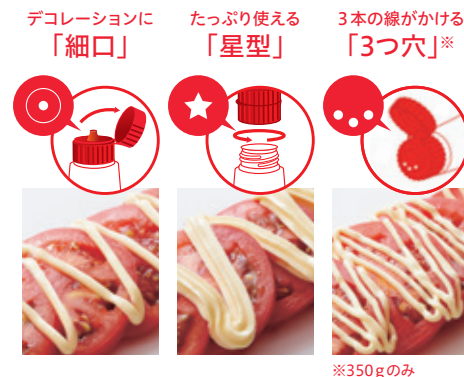
キューピー マヨネーズのことをどのぐらい知っていますか？
知るともっと楽しくなる豆知識で、マヨネーズ博士をめざしましょう。

保存は冷蔵庫のドアポケットで



マヨネーズは直射日光のあたる場所や高温に長く放置されると風味が劣化しやすく、0℃以下だと分離してしまいます。保存は冷気のあたらないドアポケットがオススメです。開栓前は冷暗所に置き、冷蔵する場合は冷えすぎない場所で保存しましょう。また、開栓したら冷蔵庫で保存して1カ月程度で使いきることをおすすめします。マヨネーズが残り少なくなってきたら、逆さまにしておくとしり出しやすいですよ。

楽しいダブルキャップ



キューピー マヨネーズのふたは、「細口」と「星型」のダブルキャップだということをご存じですか？ さらに、キューピー マヨネーズ 350gのみ、「3つ穴」と「星型」のダブルキャップを採用しています。「3つ穴」は、まんべなくきれいに線描きできます。お料理の楽しさが広がるダブルキャップをぜひご活用ください。また、キャップには、回したときに手が痛くない、壊れにくいなど、ユニバーサルデザインの発想が随所に隠されています。

※350gのみ

おいしさの敵は酸素だった



ボトルの口部にわずかに残る空気を窒素に置換。ひと口めからのおいしさをキープ。

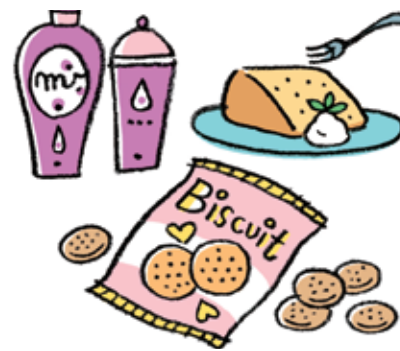
「おいしさロングラン製法」で植物油にわずかに残る酸素も取り除きます。

口部はアルミシールで酸素を遮断します。

酸素は植物油を酸化させ、風味を劣化させてしまいます。キューピー マヨネーズでは「酸素を除く・遮断する」ために、数々の工夫をしています。

多層構造の容器で外側からの酸素をブロック。

卵をムダなく使っています



マヨネーズなどの製造過程で発生する卵の殻は、年間約2万8千トン。キューピーでは1950年代から再生利用の取り組みを始め、現在では卵殻を100%再資源化しています。カルシウムが多く含まれる卵殻はカルシウム強化食品や土壌改良材、肥料に利用されています。卵殻の内側にある0.07ミリの薄い卵殻膜は、化粧品の原料や食品の原料として活用されています。また、卵白も、お菓子やかまぼこ、ハムなどに使用されています。