

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。



創始者 中島董一郎

マヨネーズに魅せられた日本人

リシュリユ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いて、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のような様子をご紹介します。

原料到着

植物油をオイルタンクへ



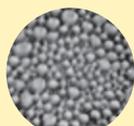
なめらか〜

乳化のチカラでまろやかに

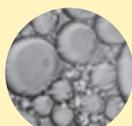
普通、油と水分は混ざりませんが、卵黄の乳化という力で結びつき、マヨネーズができあがります。さらに、油の粒子を1000分の2~4mmまで細かくすることで、マヨネーズはなめらかな舌ざわりになります。工場製のマヨネーズは手づくりのマヨネーズより油の粒子が細かく、よりまろやかです。



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!

卵黄を取り出す

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



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。

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



グラフでみるマヨネーズ

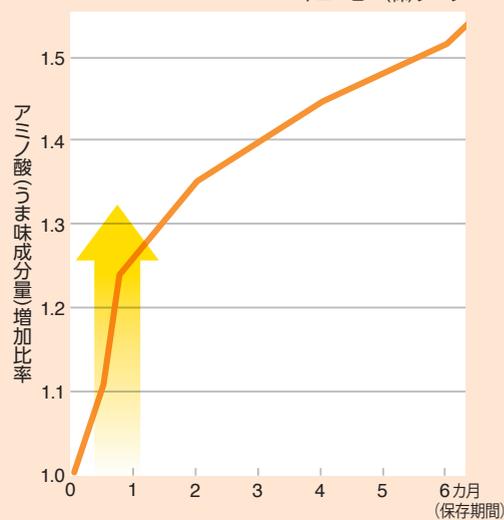
マヨネーズには、実はすごいパワーがかくされていることをご存じですか？
キューピー マヨネーズのヒミツをデータでご紹介します。

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



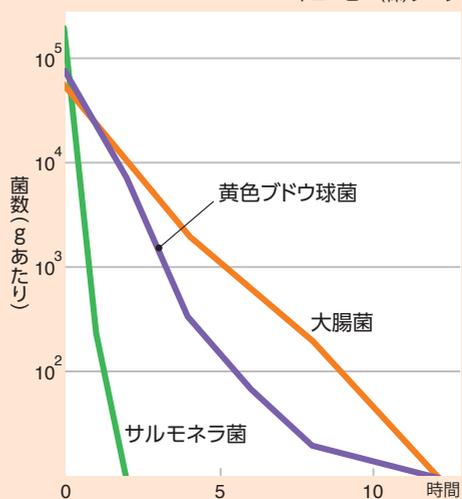
マヨネーズ中のアミノ酸量の変化

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



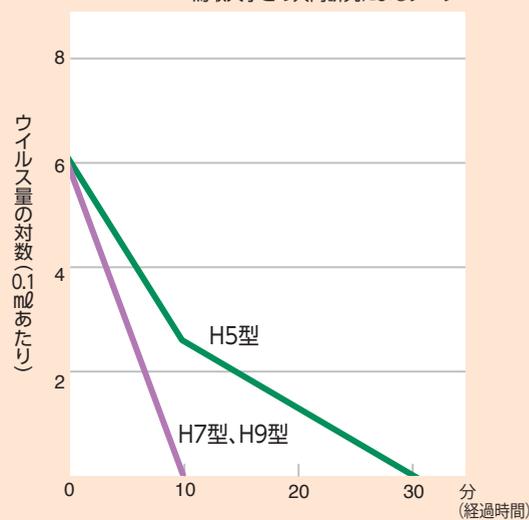
マヨネーズ中の食中毒菌の消長 (試験的に病原菌を添加した場合)

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



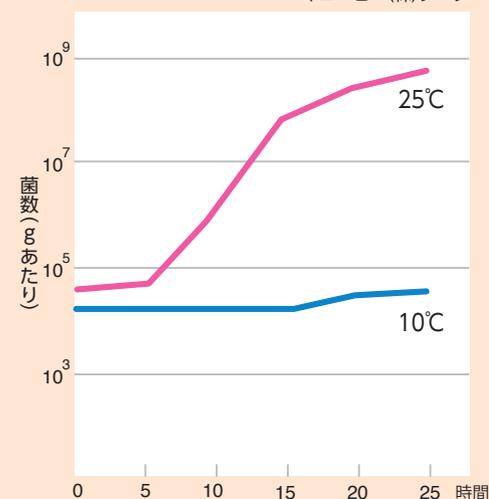
マヨネーズ中での鳥インフルエンザウイルスの不活性化 (ウイルス量: 50%発育鶏卵感染量)

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

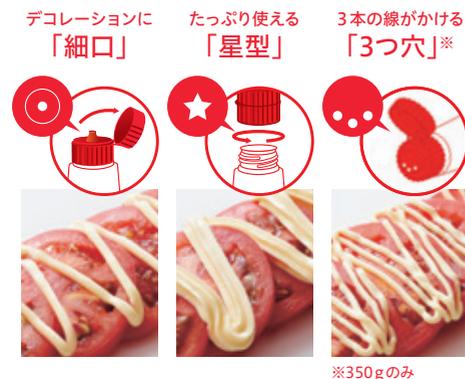
キューピー マヨネーズのことをどのぐらい知っていますか？
知るともっと楽しくなる豆知識で、マヨネーズ博士をめざしましょう。

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絞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、まんべん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。

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。

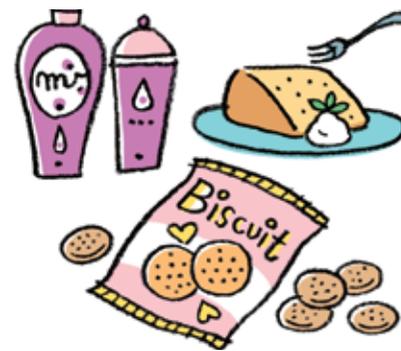
「おいしさロングラン製法」で植物油にわずかに残る酸素も取り除きます。

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。

コレステロールは体に必要な成分

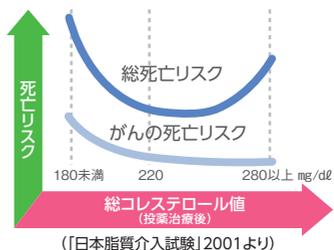
なくてはならない栄養素

コレステロールは脂質の一種、人が生きていく上で、必要不可欠な栄養素です。コレステロール値が低くなると、血管が破れやすくなったり、免疫力が低下する弊害が生じます。赤ちゃんの粉ミルクにわざわざコレステロールを加えているほど、大切なものなのです。



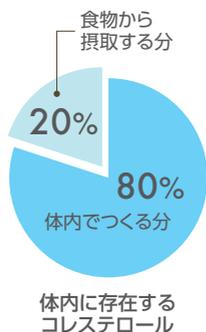
高すぎも低すぎもリスク

投薬治療後の総コレステロール値と死亡リスクの関係を調べてみると「総コレステロール値が低いほど、がんの死亡リスクが高い」、また「総コレステロール値が低すぎても高すぎても総死亡リスクが高くなる」という結果が出ました。



体内でもつくられている

人が1日に必要なコレステロールは約1000~2000mg。そのうち100~400mgのコレステロールを食物から摂取しています。意外と知られていないのは、体内でもコレステロールをつくっていることです。その量は、食べ物から摂取する量の約4倍にあたります。



マヨネーズに含まれる量は?

マヨネーズのコレステロールを心配する人がいらっしゃいますが、マヨネーズ1食分(15g)中のコレステロール含有量は表のようになります。これは、1日に人が必要としているコレステロール総量からしてみれば、それほど多い量ではありません。

1食分(15g)中のコレステロール量

キューピー マヨネーズ	25mg
キューピーハーフ	13mg
キューピーゼロ ノンコレステロール	0mg

マヨネーズの歴史はキューピーの歴史

1919 ● 食品工業株式会社設立 (現在のキューピーの前身)

1925 ● キューピー マヨネーズ発売 日本初のマヨネーズ誕生



1941 ● マヨネーズの出荷が10万箱(約500トン)近くに

1943 ● 戦争のためマヨネーズ製造休止

1948 ● マヨネーズ製造再開

1957 ● 社名をキューピー株式会社に変更

1958 ● ポリボトル容器のマヨネーズを発売

1961 ● オープンキッチン(工場見学)スタート



1972 ● ボトルの口に星型プラスチック採用、酸素を通しにくい多層容器に変更



1981 ● キューピー マヨネーズスティックパック発売



1987 ● キューピー マスタードマヨネーズ発売 ● 毎分600個の卵を割る割卵機を導入

1988 ● ボトルの口部にアルミシールを採用



1991 ● キューピーハーフ発売



2000 ● マヨネーズボトルの軽量化

2002 ● おいしさロングラン製法 ● キューピーゼロ ノンコレステロール発売

2004 ● キューピー クォーター発売

2005 ● キューピー マヨネーズに細口と星型のダブルキャップ採用(全国)



● キューピー ディフェ発売



2011 ● キューピーライト発売



2015 ● キューピー エッグケア(卵不使用)発売 ● キューピー 卵を味わうマヨネーズ発売



2016 ● キューピー アマニ油マヨネーズ発売



2018 ● キューピー マヨネーズ350gに3つ穴と星型のダブルキャップ採用(全国)



2021 ● キューピー 燻製マヨネーズ発売 ● キューピー フィット発売



キューピー マヨネーズでおいしく

キューピー マヨネーズを使った、とっておきのレシピです。



マヨネーズで! やわらか鶏つくね

材料(2人分)

鶏ひき肉 ……200g	A みりん …… 大さじ2 しょうゆ …… 大さじ2 酒 …… 大さじ2 砂糖(上白糖) …… 小さじ2 サラダ油 …… 適量
玉ねぎ …… 1/4個(47g)	
おろししょうが ……3cm(5g)	
リーフレタス ……1枚(20g)	
キューピー マヨネーズ ……大さじ2	

つくり方 調理時間15分

1. 玉ねぎはみじん切りにする。
2. リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
3. ボウルに鶏ひき肉、**1**、おろししょうが、マヨネーズを入れてよく練り混ぜ、6等分に丸める。
4. フライパンに油をひいて熱し、**3**を両面焼き、火が通ったら**A**を入れて、からめて焼く。
5. 器に**4**を盛りつけ、**2**を添える。



マヨネーズを加えることで、やわらかい鶏つくねが作れます。

ソーセージとピーマンのマヨソテープレート

材料(2人分)

ピーマン ……5個(170g)	ご飯 ……400g
玉ねぎ ……1個(190g)	黒こしょう ……少々
ホールコーン ……100g	キューピー マヨネーズ ……大さじ2
ソーセージ ……6本(120g)	

つくり方 調理時間15分

1. ピーマンと玉ねぎは1.5cmの角切りにする。ソーセージは1cm幅に切る。
2. フライパンにマヨネーズ大さじ1を入れて火にかけ、**1**とコーンを加えて炒める。火が通ったら残りのマヨネーズを加えてさっと炒める。
3. 器にご飯と**2**を盛りつけ、黒こしょうをふる。



マヨネーズで炒めることで、ピーマンの苦味が抑えられます。

トマトとふわふわ卵のマヨソテー

材料(2人分)

トマト ……2個(330g)	黒こしょう ……少々
卵 ……2個(100g)	キューピー マヨネーズ ……大さじ2
塩 ……少々	

つくり方 調理時間10分

1. トマトはくし形切りにし、さらに半分に切る。
2. ボウルに卵を溶き、マヨネーズ大さじ1を加えて混ぜる。
3. フライパンにマヨネーズ大さじ1を入れて火にかけ、**2**を加えて半熟状にし、フライパンの端によせる。空いたところに**1**を加えてさっと炒め、全体を混ぜ合わせ、塩で味をととのえる。
4. 器に**3**を盛りつけ、黒こしょうをふる。



卵をふわふわに仕上げるため、手早く炒めましょう。

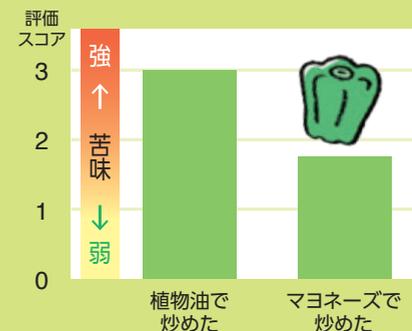
苦味を抑えて食べやすくする効果も

野菜の苦味が苦手なお子さんもいるようです。野菜を炒める時、油の代わりにマヨネーズを使うと、苦味が抑えられます。

ピーマンを植物油またはマヨネーズで炒めたものを試食して苦味を評価(選抜評価者21名による試験)

日本調理科学会 平成27年度大会発表より一部抜粋・改変

炒めたピーマンの苦味評価



キューピー マヨネーズの裏ワザ

いつもの料理にマヨネーズを加えるだけで、食感や食味がアップして、さらにおいしくなります。

卵にマヨネーズを加えるだけで

冷めてもふわふわ！ 厚焼き玉子

裏ワザ



卵とマヨネーズをボウルに入れてよく混ぜてつくります。マヨネーズの量は卵4個に対して大さじ1が目安です。



卵と混ぜたマヨネーズは多少ダマになっていても、加熱をすると溶けるので問題ありません。

ひき肉にマヨネーズを加えるだけで

ふんわりジューシー！ ハンバーグ

裏ワザ



ひき肉などの材料とマヨネーズをよく混ぜてつくります。ひき肉300gに対して大さじ1が目安です。



この裏ワザは餃子やロールキャベツなど、他のひき肉料理にも使えます。

生地にマヨネーズを加えるだけで

ふんわりサクッと！ ふわふわホットケーキ

裏ワザ



ホットケーキ生地にマヨネーズを加えてつくります。ホットケーキミックス150gに対して大さじ1½が目安です。



冷凍保存もできます。解凍しても、ふんわりとした食感が変わらず、おいしく召しあがれます。

マヨネーズをもみ込むだけで

ふんわりやわらかに！ お肉やわらかからあげ

裏ワザ



下味をつける際に、マヨネーズをもみ込みます。鶏もも肉1枚に対して大さじ2が目安です。



もみ込んだ後、しばらくおくと、よりやわらかくなります。

キューピーのホームページではこのほかにも「裏ワザレシピ」をご紹介します。

キューピー マヨネーズとその仲間たち

※キューピー マヨネーズ比



キューピー マヨネーズ

1925年の発売以来、日本で最も愛用されているマヨネーズです。



キューピー ハーフ

キューピー マヨネーズに対してカロリーを50%カット。※

マイクロ



キューピー ライト

(80%カロリーカット)
キューピー マヨネーズに対してカロリーを80%カット。※

マイクロ



キューピーゼロ ノンコレステロール

コレステロールがゼロ、しかもカロリーを50%カット。※

マイクロ スーパー



キューピー ディフェ

「植物性ステロール」の働きにより、コレステロールを下げる特定保健用食品です。

マイクロ



キューピー からし マヨネーズ

からしの風味をいかし、ピリッとした味わいのマヨネーズです。



キューピー エッグケア (卵不使用)

卵アレルギーに配慮した「卵不使用」のマヨネーズタイプ調味料です。



キューピー アマニ油 マヨネーズ

血圧が高めの方向けの機能性表示食品です。



キューピー 卵を味わう マヨネーズ

こだわり卵「エグロワイヤル」を使用したマヨネーズです。

通信販売、共同購入、百貨店、一部の小売店で限定販売



キューピー 燻製マヨネーズ

スモークビネガーを使った、燻製の深い香りをたのしむマヨネーズです。



キューピー フィット

BMIが高めの方におすすめの内臓脂肪を減らす機能性表示食品です。

マイクロ

マイクロエマルジョン製法

油の粒子を細かく均一化することで、少ない油でもコクのある味わいを実現しました。

スーパークリティカル製法

超臨界状態の二酸化炭素を使い、卵からコレステロールを取り除きました。

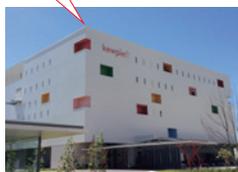
キューピーからのご案内

オープンキッチン(工場見学)

「工場は家庭の台所の延長」と考え、「オープンキッチン」をテーマに工場見学を実施しています。キューピーのホームページ「オープンキッチン」から予約できます。最新の情報はホームページをご確認ください。



野菜や卵の知識、キューピーグループの歴史などについて、自由に触りながら遊んで学べる展示ゾーンを設けています。



こうべ
神戸
兵庫県神戸市

とす
鳥栖
佐賀県鳥栖市



ころも
挙母
愛知県豊田市



ごか
五霞
茨城県猿島郡五霞町



マヨテラス

マヨネーズの“なるほど!”を楽しく体感しながら学べる施設です。キューピーのホームページ「マヨテラス」から予約できます。



マヨテラス
東京都調布市仙川町



オンラインでの見学を実施しています。

ホームページ

<https://www.kewpie.co.jp>

旬の野菜を楽しむレシピ、マヨネーズやドレッシングなどの商品情報、各種イベント・キャンペーンのご案内をしています。



〈こちらもオススメ〉

● キューピー公式アカウント

キューピーが運営する、ソーシャルメディア公式アカウントです。毎日の食卓に役立つレシピや情報をご紹介します。



● キューピー マヨネーズファンクラブ

キューピー マヨネーズの公式コミュニティサイトです。キューピー マヨネーズについて、おしゃべりしたり、レシピを紹介しています。

キューピーマヨネーズ
fun club

ベルマーク運動

1960年から協賛を続けています。マヨネーズとドレッシングにベルマークをつけています。

