

No.6 3月1日は“マヨネーズの日”

～最新マヨネーズ事情、あれこれ～



-1- なぜ3月1日？

キューピーが、1925年3月に日本で初めて、マヨネーズの製造・販売を開始したことにちなみます。キューピーの創始者、中島董一郎は海外で出会ったマヨネーズのおいしさと栄養価に着目。そして生まれた「キューピーマヨネーズ」は、輸入品と比べ卵黄をたっぷり使い、卵のコクが感じられるのが特徴です。



Photo:
発売当初の「キューピー マヨネーズ」

-2- 国内マヨネーズ市場の動向

近年のマヨネーズの動向を探ってみましょう。まずは生産量。マヨネーズやドレッシングを製造するメーカーで作る「全国マヨネーズ・ドレッシング類協会」の統計によると、2016年のマヨネーズの年間生産量は22万2153tで、6年連続で過去最高を更新しています。では、販売額はどうでしょう。家庭用マヨネーズ類の市場規模をみると、ピークの2000年頃と比べて減少しています。ここ数年は横ばい～微減傾向の中、キューピーの2016年度の家庭用マヨネーズ類販売額は前年比101%でした。



Photo:キャベツぎゅっしりサンド

-3- 家庭での使い方に変化

では、以前に比べてマヨネーズ離れが進んでいるのかというと、そうではありません。

マヨネーズをサラダで使う機会が減り、炒める、焼くなどの調理への使用が半数近くに高まっていることが分かっています。料理サイト「クックパッド」を運営するクックパッド株式会社 トレンド調査ラボアナリストの村上雅洋さんもマヨネーズを調理に使うメニューの投稿件数が増えている、と言います。サンドイッチなどパンとあわせた投稿が多いとのこと。キューピーのおすすめは、「マヨ鶏」。マヨネーズに鶏むね肉をつけて焼くだけで驚きのやわらかさに！



Photo:鶏むね肉の味噌マヨ焼き

なぜそうなるのかの研究も進めています。

-4- 見直されるマヨネーズの健康感

さらに、マヨネーズにとって追い風になる事実が研究により分かってきました。2016年には、野菜炒めを作る時、炒め油の代わりにマヨネーズを使うと、調味に使う塩の量を減らしても、卵黄のコク味で料理の味の満足度を高められる可能性が官能試験で明らか。また、マヨネーズの栄養価に着目すると、脂質やビタミンEが多く、不足しがちな栄養素を補う役割も。マヨネーズはカロリーが高いから……と敬遠する人も多いかもしれませんが、適度に料理に加えることで栄養バランスのよい食事になり、“低栄養”の解決にもつながります。

マヨネーズの日に関する詳しい情報はこちら

「3月1日マヨネーズの日」サイト
http://www.kewpie.co.jp/mayo_birthday/

-5- 進化を続けるマヨネーズ工場

2016年10月に稼働開始した「キューピー神戸工場」は、国内マヨネーズの主力工場として45年ぶりの新工場。



Photo:キューピー神戸工場

IoT やロボットを駆使し、効率的な生産や自動化に挑戦します。本年5月には、工場見学も開始予定です。

国産マヨネーズ発売開始から90年以上が経過。進化を続けるマヨネーズに、今年も注目です。