

キューピー 卵を味わうマヨネーズ



まずは、シンプルな素材と合わせて。

卵そのもののコクが楽しめる「卵を味わうマヨネーズ」。薄くスライスしたフランスパンにたっぷりのせて、味わいをお楽しみください。温野菜や、ゆで卵、スモークサーモンなどを用いたメニューにもおすすめです。

新しいマヨネーズの、
はじまりはじまり。

これは、ある特別な卵が、
こだわりのお酢と油に出会って、
コクとうま味たっぷりの
新しいマヨネーズに
なるまでの物語。



卵を味わう
マヨネーズ



卵の名は「エグロワイヤル」。

シェフやパティシエの意見から誕生した
しっかりとしたコクと、すっきりとした後味が特長の卵。
そんなエグロワイヤルの卵黄を
たっぷり使って…



※五訂日本食品標準成分表 卵黄型マヨネーズとの比較

「芳醇白ぶどう酢」「なたね油」との出会い。

香り高くすっきりとした酸味が特長の「芳醇白ぶどう酢」や
クセがなくあっさりとした味わいが特長の
「なたね油」に会い
さらなるコクとうま味が引き出されて…



おいしくなるまで、おやすみなさい。

マヨネーズになった後も、一定期間熟成。
卵黄成分がうまみ成分に分解されて、
より一層コクのある味わいに。
こうして、これまでになかった新しい味わいの
「卵を味わうマヨネーズ」が生まれました。

