

No.18 3月1日は“マヨネーズの日”

～最新マヨネーズ情報～



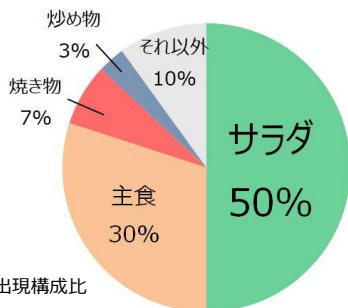
1- なぜ3月1日？

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・販売を開始したと、日本初の「1」にちなんで1日としました。2015年3月に日本記念日協会を通じて制定しました。

Photo:
発売当初の「キューピー マヨネーズ」



円グラフ:
2020年マヨネーズ使用メニューの出現構成比
(キューピー調べ)



4 いつもの料理をもっと楽しく、おいしく！

料理にマヨネーズを使うと、コクやうま味、食感がアップします。いつもの料理をもっと楽しく、おいしくする「マヨネーズマジック」を取り入れてみませんか。「キューピー マヨネーズキッチン」ではさまざまな使い方をご紹介します。

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



さらに、調味料や食材を合わせてつくる100種類の「合わせマヨ」の特設サイトを開設しました。他の調味料と合わせれば味わいも広がります。

<https://www.kewpie.co.jp/mayokitchen/awasemayo/index.html>

好みの味やつける食材から検索できるので、野菜はもちろん、パンや揚げ物など幅広くお楽しみいただけます。

また、Twitter 公式アカウントでは「#合わせマヨ」企画として、試してみたい合わせマヨを投稿していただくキャンペーンを実施します。さらに、料理系サイトと連動した「マヨネーズマジック」のご紹介などの企画も展開します。

2- 国内マヨネーズ市場の動向

マヨネーズの全国市場規模は、2020年に552億円と2019年対比で106%、2018年対比で109%と大きく伸長しています（出典：インテージ SCI よりキューピーが算出）。これは、コロナの状況下における外出自粛・テレワーク拡大などによる健康意識の変化や内食率の増加が大きな要因と推測しています。一方で、マヨネーズの万能調味料化を促進してきたことにより、使用メニューの変化も出てきました。

3- マヨネーズを使用するメニューの変化

近年のマヨネーズ使用メニューの出現構成比（キューピー調べ）を探ってみました。年々、「サラダ」（約50%）の構成比が減って、パン、お好み焼き、たこ焼きなどの「主食」（約30%）が増えてきています。また、ここ5年間では「焼き物」（約7%）、「炒め物」（約3%）といった、マヨネーズで調理するメニューが特に増えてきています。サラダ以外の用途が大きく広がってきたことがうかがえます。



Photo: ④ ブロッコリーとじゃがいもとゆで卵のマヨネーズ焼き
⑤ キャベツと卵と鶏むね肉のみそマヨソテー

5- オンラインならではのイベントも開催

2月23日(祝)、キューピーの全国4工場（五霞、挙母、神戸、鳥栖）とマヨテラス（東京都調布市）を中継でつなぎ、マヨネーズの歴史や原料と製造のこだわりなど、各拠点をリレーしながらお伝えします。全国にある工場を一度に見ることができるのはオンラインならではの！ キューピー マヨネーズの裏ワザメニューや、各工場おすすめオリジナルマヨソースも紹介します！（※こちらのお申し込みは終了しています）。マヨテラスの予約はこちらから。

<https://www.kewpie.co.jp/entertainment/mayoterrace/reservation/>

また、2月28日(日)、キューピー 3分クッキング（CBCテレビ）でもおなじみの、きじまりゅうた先生が開発したオリジナルのマヨネーズ料理2品の作り方を、クッキングLIVEアプリ「cookpadLive」で配信します。進化を続け、さまざまな使い方が広がるマヨネーズから、今年も目が離せません。

マヨネーズの日に関する詳しい情報はこちら
https://www.kewpie.co.jp/mayonnaise/mayonnaise_day/