

No.30 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を製造・販売を開始したこと、日本発の「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」

-2- 「マヨネーズの日」特設サイトに MOVIE 公開

2月17日に「マヨネーズの日」特設サイトに MOVIE を新たに公開しました。1910年代にキューピーの創始者 中島董一郎は、海外実業練習生として滞在していたアメリカでポテトサラダに出会い、マヨネーズに注目しました。そして日本人の体格向上と健康を願い、“卵黄タイプ”で栄養価の高いマヨネーズを1925年3月に日本で初めて製造・販売をしました。特設サイトと MOVIE では、発売当時の思いや、“卵黄タイプ”へのこだわり、そしてサラダはもちろん、焼いたり、炒めたり、マヨネーズが万能調味料として広がっていることをお伝えします。

発売から97年の歳月を経た今、改良を重ね、キューピー マヨネーズは進化し続けています。現在キューピーがサラダとタマゴで人々の健康長寿を応援する、その思いは今も昔も変わりません。



「マヨネーズの日」サイトはこちら

https://www.kewpie.co.jp/mayonnaise/mayonnaise_day/

-3- コクとうま味を楽しむマヨネーズメニュー

キューピー マヨネーズの特徴は、卵黄タイプならではの“コクとうま味”。特設サイトでは、ポテトサラダやマヨソテー、マヨネーズ焼きなど“コクとうま味を楽しむマヨネーズメニュー”を紹介しています。さらにインフルエンサー3名（山本ゆりさん、つくりおき食堂まりえさん、Y u uさん）が開発したおすすめのマヨネーズメニューも Twitter 中心に発信していきます。

また、キューピー Twitter 公式アカウントでは、食べたいマヨネーズメニューを投稿していただくキャンペーンを実施。投稿してくれた方の中から100名様に瓶入りマヨネーズを2個セットにしてプレゼントします。



Photo: キャンペーンイメージ画像

-4- マヨテラスでイベント開催

東京都調布市にある見学施設“マヨテラス”でマヨネーズの日を記念したオンラインイベントを2月26日(土)10:30～、14:30～の2回実施します。マヨネーズの歴史など、マヨネーズについての紹介のほか、予約の際に実施した好きなマヨネーズ料理のアンケート結果を発表します。申し込み方法など、詳細は下記をご参照ください。

<https://reservation.kewpie.co.jp/news/detail/5>



Photo: マヨテラスエントランス「サラダホール」