

MA
YO
RO
U
MA
Y
O
Z
O
K
A
W
A
M
E

特集

マヨろう、渋谷のあの店で。

マヨ
渋谷



7/14 (MON) - 8/13 (WED)

マヨろう、渋谷のあの店で。

「マヨ渋谷メニュー」提供中！

※各メニューの提供期間・時間はお店ごとに異なります。
詳細は特設サイトよりご確認ください。

kewpie 

キューピー マヨネーズ

発売 100 周年

1925年、日本初のマヨネーズとして生まれた

キューピー マヨネーズ。

野菜をサラダで食べるという食文化を広めながら

今日まで歩み続け、100年にわたり、

食と健康に向き合い続けてきました。

これから先もキューピー マヨネーズは進化を続け、

お客様の食と健康を豊かにしていきます。



発売100周年を機に、

キューピーが本社を構える渋谷から

キューピー マヨネーズの魅力を発信していきたい。

そんな想いで、ワクワクする体験イベントや、

渋谷の飲食店との特別なマヨメニューをご用意しました。

マヨネーズ好きはもちろん、久々って方も。

そしてまだ、魅力を知らないって方も。

思う存分、キューピー マヨネーズをお楽しみください。

マヨろう、渋谷のあの店で。

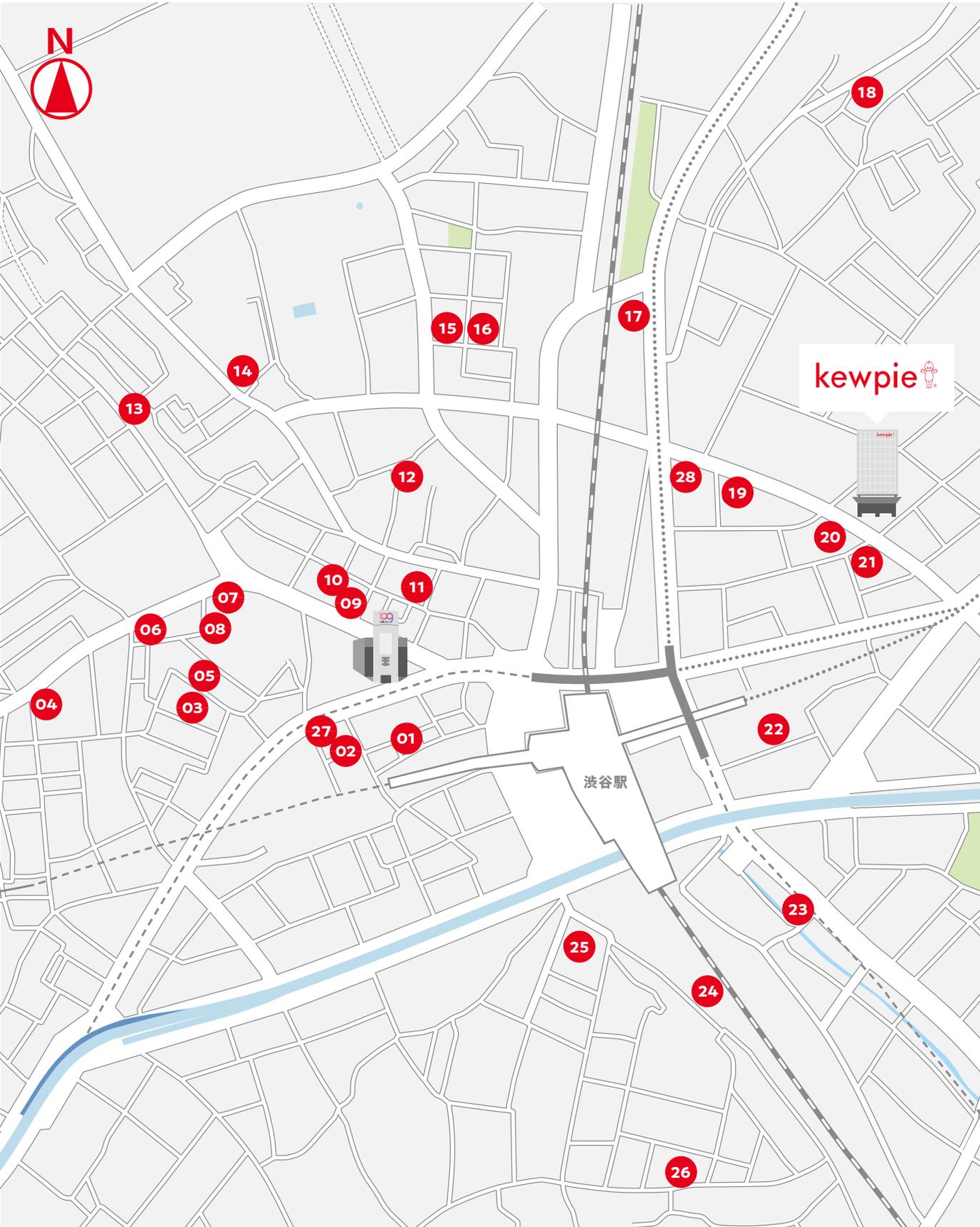
マヨ渋谷

渋谷で人気の28店舗で、**キューピーマヨネーズ**

を使った「マヨ渋谷メニュー」を提供中!

マヨ
シ
ブ
メ
ニ
ュ
ー

- ① 焼き鳥 陀らく
- ② anyway やむなし
- ③ EBIZO
- ④ soba MAREN
- ⑤ 酒処ニュー萬斎
- ⑥ 肉野菜炒め ベジ郎 渋谷総本店
- ⑦ 十割蕎麦 嵯峨谷
- ⑧ CASA DE SARASA
- ⑨ Risotto Cafe 東京基地 渋谷店
- ⑩ 八月の鯨
- ⑪ ワゴン・リ
- ⑫ 東京基地 離 スペイン坂店
- ⑬ やむなし松濤
- ⑭ CONA 渋谷宇田川町店
- ⑮ 陳家私菜 渋谷店
- ⑯ JINNAN CAFE
- ⑰ TWELVE ON THE PARK
BAR & GRILL
- ⑱ SMOKEHOUSE
- ⑲ GOOD CHEESE
GOOD PIZZA 渋谷
- ⑳ MOJA in the HOUSE
- ㉑ Yamaのuchi
- ㉒ Modern Mexican MAYAluz
- ㉓ 獅天鶏飯
- ㉔ 富士屋本店サクラステージ
- ㉕ 立呑 富士屋本店
- ㉖ イタリアンレストラン 渋谷ズッカ
- ㉗ 丸亀製麺 渋谷道玄坂
- ㉘ 丸亀製麺 渋谷メトロプラザ



kewpie



渋谷駅

01 「焼き鳥 陀らく」



ワサビウフマヨ乗せタコス※



ササミのカダイフ揚げ
ピータンのタルタルソース※



里芋の鶏油(けいゆ)揚げ
からしマヨ和え※

※当店はお任せコース
のみのお店です。
各料理はコース内での
提供となります。

02 「anyway やむなし」



ラム肉とゴーヤの鉄板マヨチャンプル



贅沢かにみそマヨドリア



揚げ旬野菜の
イカ墨マヨ和え



きゅうりとピーマンの
肉みそマヨがけ

03 「EBIZO」

Rocks

Dewier



EBIZO LOBSTER Roll 夏のロブスターマヨロール



Honey Mustard Mayonnaise Shrimp Tartine
ハニーマスタードマヨのシュリンプタルティーヌ



Mayonnaise Devil's Cake
マヨデビルズケーキ ホーキーボーキーアイスと一緒に



Corn Mayonnaise Bread
コーンマヨパン

04 「soba MAREN」



蒸し豚の冷やし味噌マヨ中華



旨辛炙りマヨの蒸豚丼

05 「酒処ニュー萬齋」



冷やし坦々みそマヨうどん



エビ酒盗マヨ



酒粕マヨの半熟卵ウニいくら



いかわたマヨじゃが

06 「肉野菜炒め ベジ郎 渋谷総本店」



マヨだくタルタルチキン南蛮※



冷やし肉野菜炒め 出汁マヨボン酢味



ベジ郎特製コールスロー※

※がついたメニューは、あわせて野菜炒め1品以上のご注文が必要となります。単品のご注文は、お断りしております。

07 「十割蕎麦 嵯峨谷」



炭火鶏マヨせいろ



照りマヨとり天井



炭火鶏マヨぶっかけ

08 「CASA DE SARASA」



焼きとうもろこしとマヨのエローテ



エビのフリットとアボカドのタコス(ゴベルナドール)チポトレマヨがけ

09 「Risotto Cafe 東京基地 渋谷店」



基地の本気ポテサラ



サーモンハーブマヨの
カナッペ



ローストビーフのカルパッチョ
～ガーリックマヨがけ～



照り焼きチキンマヨの
ピザ

10 「八月の鯨」



「at MARs 火星にて」ポテトサラダ



「バスチアンのツナサンド」
柚子こしょうマヨ

11 「ワゴン・リ」



海老のフリット マヨソース



半熟卵のマヨソースがけ



マヨコーンピザ



サーモンとマヨのリエット

12「東京基地 離 スペイン坂店」



こぼれイクラの レアサーモンフライタルタル



あげニョッキ
明太子マヨソース

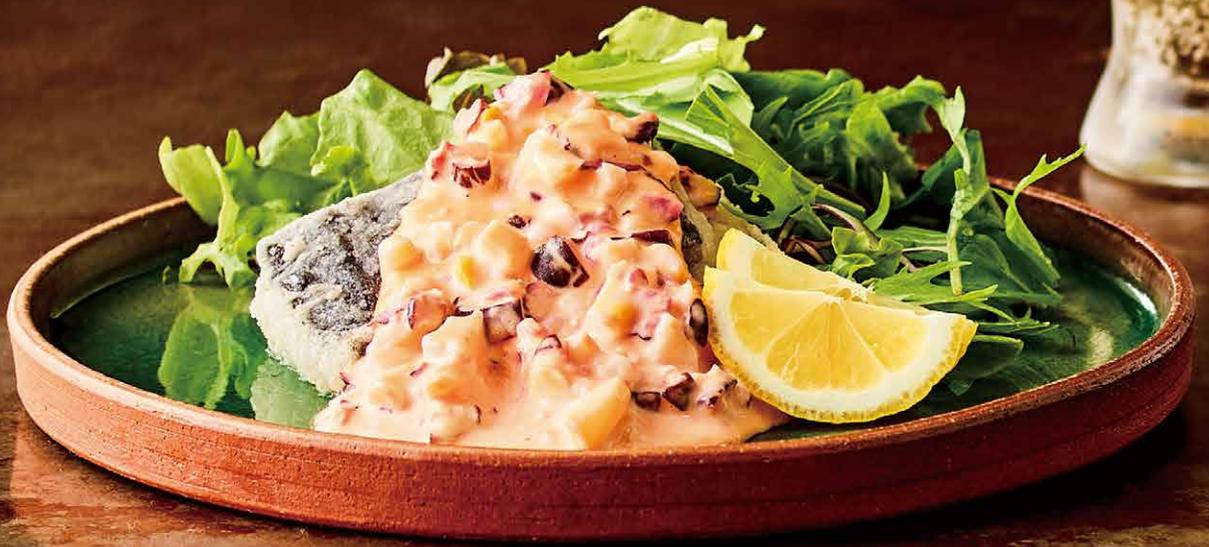


エビのカダイフ揚げ
オーロラソース



カレーマヨディップの
フライドポテト

13 「やむなし松濤」



太刀魚のフリットしば漬けタルタル



土佐鯉のたたきカルパッチョ
オニオンマヨソースがけ



やみつきピリ辛マヨ
手羽中

14 「CONA 渋谷宇田川町店」



大葉とベビーホタテの
明太マヨパスタ



ジャーマンカレーマヨチーズポテト



大人のマヨコーンピザ



2種のマヨソースのフライドポテト

15 「陳家私菜 渋谷店」



日本の大山鶏肉のピリ辛マヨ和え



エビとマヨ和え

16 「JINNAN CAFE」



柚子マヨタルタルの
“まるで”フィッシュバーガー



燻製マヨのたっぷりたまごサンド



アンチョビマヨのシーザー風パワーサラダ



明太マヨじゃがスコーン

17 「TWELVE ON THE PARK BAR & GRILL」



ズッキーニのロースト
明太子マヨソース焼き

18 「SMOKEHOUSE」



デイヴィッドの
スモーキー デビルドエッグ



スモークハウス和牛チーズバーガー
(特製ソース、レタス、トマト、玉ねぎ、ポテトパンズ)



コルビージャックチーズのサラダ
(BBQチキン、ブラックビーンズ、コリアンダー、ランチドレッシング)

19 「GOOD CHEESE
GOOD PIZZA 渋谷」



ジャガイモロースト
アイオリソース

20 「MOJA in the HOUSE」



アメリカンエビマヨ



ネギトロマグロ丼
～レモンマヨソース～



タコライス
～レモンマヨソース～



ジャガイモの
マヨグラタン



焼きもろこしの
マヨピザ

21 「Yamaのuchi」



“やみつき” さっぱりマヨ和え麺



自家製スイートチリマヨのピリ旨蒸し鶏



コク旨エビマヨ Yamaのuchi風



サーモンのマヨ白和え

22 「Modern Mexican MAYAluz」



ポップコーンシュリンプ
チポトレマヨ



メキシカンチリマヨドッグ



チョップドナチオスビーツマヨソース

23 「獅天鶏飯」



干し豆腐のイエローカレーマヨ和え



マヨシリアルブラウン



いわしモロカンサラダ
マヨ白和え



アジアンコールスロー

24 「富士屋本店 サクラステージ」



水茄子と茗荷バジル
バーニャカウダーマヨソース



タコのポテサラ



鶏胸肉と春キャベツ
紹興酒マヨ和え



シラスと青唐辛子のスペインオムレツ
レモンマヨ

25 「立吞 富士屋本店」



ウナギのポテトサラダ



エビマヨ



スパサラ



ハムキャ別

26 「イタリアンレストラン 渋谷ズッカ」



アスパラのソテー
ピクルスのタルタルソースがけ



マヨネーズを使ったツナと彩り野菜の
インサラータルッサ



明太子とキノコの
マヨパスタ



マダイとじゃがいもの
マヨコロッケ

27 「丸亀製麺 渋谷道玄坂」

28 「丸亀製麺 渋谷メトロプラザ」



鶏タルえびマヨ
ぶっかけうどん

※渋谷道玄坂店、渋谷メトロプラザ店のみでの販売となります。

MAYONNAISE

特集

キューピーマヨネーズ
のひみつ



kewpie 

キユーピー マヨネーズ誕生ヒストリー

マヨネーズに魅せられた日本人

1910年代、キユーピー創始者の中島董一郎は、缶詰の勉強のためにアメリカへ。

当時アメリカでは、日常的に野菜サラダやポテトサラダが食べられていました。使われていた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向上と健康を願って、卵黄をたっぷり使った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。



創始者 中島董一郎

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。商品名はキユーピーマヨネーズ。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。

マヨネーズの発祥は地中海の島？

地中海に浮かぶ美しい島、スペインのメノルカ島がマヨネーズの発祥地と言われています。

18世紀半ば、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リシユリユー公爵がマオンという港町の料理屋に入り、お肉に添えられたソースを食したところ、大変おいしかったため、そのレシピをパリに持ち帰り、「マオンのソース」として紹介しました。これがフランス語で「マオンネーズ」、英語で「マヨネーズ」となったのが、最も有力な起源説と言われています。



地中海のメノルカ島

ご存知ですか？ キューピーマヨネーズのひみつ

キューピーマヨネーズの主原料は、卵黄・植物油・酢の3つ。「良い商品は良い原料からしか生まれない」というキューピー創始者である中島董一郎の想いを大切にしています。



卵黄

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。卵黄をたっぷり使用することで、キューピーマヨネーズならではの「コクとうま味」を作り出しています。また、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。



植物油

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。その精製工程は調達先と細かいところまで確認し合っています。こうして設けた「キューピースペック」と呼ばれる独自の基準は、安全でおいしい商品づくりを支えています。

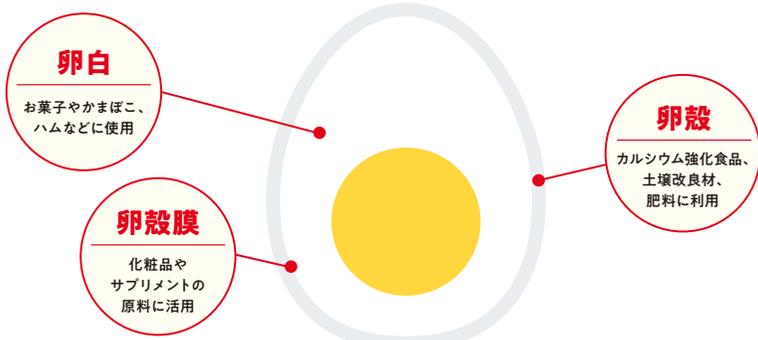


酢

マヨネーズのおいしさの鍵は酢にあります。キューピーでは酢にこだわり続け、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」を使用しています。

卵黄を キューピーマヨネーズ に使ったら、 卵の残りはどうなるの？

ご心配なく！卵白はお菓子やかまぼこ、ハムなどに、さらに卵の殻から膜まで100%有効活用されるよう取り組んでいます。





キューピー マヨネーズ

“ユ”は大文字です

「キューピー マヨネーズ」の“ユ”は、
デザイン上のバランスをとるために大文字です。
ちなみに読み方は「キュー」でOK!

塩分と糖質、 実はこれだけ

マヨネーズの味を「濃く」感じる人が
いるようですが、大さじ約1杯(15g)あたりの
食塩相当量は0.3g。
「塩少々」が0.5g程度なので、
実はそれほど多くないのです。
さらに糖質量も他の調味料と
比べて少ないです。



レストランの テーブルクロスがヒント

キューピー マヨネーズの赤い網目模様。
そのデザインのヒントになったのは
レストランのテーブルクロス。
1958年のポリボトル容器の
登場とともにデビュー。

79の国と地域で販売 (※2024年11月末時点)

海外製造拠点や日本からの輸出により、
欧米やアジアなどを中心に79の国と
地域で販売されているキューピー マヨネーズ。
それぞれの国や地域に合わせた
食提案を進めています。

キューピー マヨネーズ トリビア

燻製した マヨネーズ?

燻製の深い香りと卵のコクが楽しめる
「キューピー 燻製マヨネーズ」。
こちらはマヨネーズを燻製
しているわけではありません。
スモークビネガー(燻製酢)を使うことで
燻製の香りを生み出しています。

地球を6周する ほどの卵の量

卵はキューピー マヨネーズの
重要な主原料のひとつ。
キューピーグループの卵の取扱量は、
日本で生産される約10%に相当する約42億個!
並べると地球を
6周してしまうほどの量です。

意外と知らない
キューピー マヨネーズの
トリビアをご紹介します!

野菜をメインにした キューピー マヨネーズの広告

「お客様が野菜を見たときに、
キューピー マヨネーズを
一番に思い浮かべてほしい」
という想いより、1974年より一貫して
野菜をメインとした広告を継続。

キャップの色は 赤だけではありません

キューピー マヨネーズのキャップというと
赤のイメージがありますが、
商品によって色が違い、
全部で9種類。(2025年7月時点)



ブランドの由来は キューピー人形

発売当時日本では、セルロイド製の
キューピー人形が大ブームだったそう。
創始者 中島董一郎は、キューピー人形のように、
お客様の身近にあって、誰からも愛される
商品に育ってほしいとの願いを込めて、
マヨネーズのブランドに
「キューピー」を採用しました。



手軽にアレンジ☆ まぜのマヨ

それは、おうちにあるものでできる魔法。

キュービー マヨネーズと好きな調味料や食材をまぜるだけ。

何をまぜても大成功。

キュービー マヨネーズの卵黄のコクが、どんな味も引き立てる。

手軽に、たのしく、いつもの料理をカラフルに。さあ、あなたのお気に入りを探そう。

マヨネーズ×ケチャップ



サクサクチキンのケチャマヨがけ

マヨネーズ×青のり



ちくわの青のりマヨ焼き

マヨネーズ×はちみつ



スティック食パンのハニーマヨディップ

マヨネーズ×しょうゆ



豚しゃぶときゅうりのしょうゆマヨサラダ

マヨネーズ×にんにく



にんにくマヨのマグロアボカド丼

詳しいレシピはこちら!



その他のおすすめレシピもチェック!

