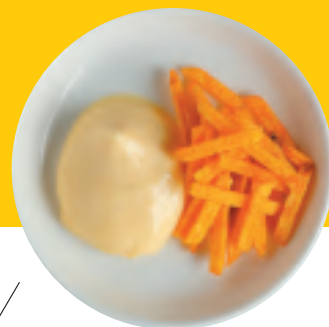




東西の大繁盛店 直伝!
自家製マヨネーズソース
≡ 8レシピ ≡



／ 調理経験ゼロでもできる! ／



マヨネーズで

自家製ソースの



すゝめ



／ 繁盛店 ／
“KURODARUMA”に聞く

自家製マヨネーズソースの

4大スタイル



混ぜる

和える

のせる

添える



味づくりの

思考プロセス

製ソースのすゝめ

料理の付加価値を高める手段として調味料を自家製する方法があるが、手間や調理技術の面でハードルが高いのも事実。そこでおすすめしたいのが、マヨネーズをベースにした自家製ソースだ。調味料として有能であり、粘度の調整が容易なことから、手軽かつ自由な発想で自家製ソースにチャレンジできる。ここでは繁盛店で実際に提供されている自家製マヨネーズソースのレシピを紹介。さらに立ち飲みの繁盛店「KURODARUMA」の店主に自家製マヨネーズソース考案のノウハウもご教示いただいた。

苦めにつくったキャラメルソースを加えることが味のポイント。キュービー マヨネーズは旨みがしっかりしており、キャラメルソースを合わせても苦みに負けないため、マヨネーズらしさが損なわれることがない。

キャラメルソース



キャラメルマヨネーズ



RECIPE

材料

キュービー 業務用マヨネーズ 100g
キャラメルソース 100g
生クリーム 20g

キャラメルソース

グラニュー糖 100g
生クリーム 100g
バター 20g
塩 ひとつまみ

作り方

- ①グラニュー糖を火にかけて好みの苦さまで煮詰め、そこに温めた生クリームを入れる。火を止めてバターと塩を加えて混ぜ合わせる。
- ②①のキャラメルソース、マヨネーズ、生クリームをボウルに入れ、混ぜ合わせる。

このソースを使ったメニュー

キャラメルウフマヨ
600円



マヨネーズの粘性によってスナック菓子里にまぶしてある動物性由来の旨みが全体に回り、複雑なソースのような深みを感じられる。マヨソースと和えるニンジンはスライサーで極薄くカットするのが味をなじませるポイント。

スナック菓子



スナック菓子マヨネーズ



RECIPE

材料

キュービー マヨネーズ 大さじ1
黒コショウ 適量
スナック菓子 10g

作り方

- ①スナック菓子をマヨネーズと黒コショウで和える。

このソースを使ったメニュー

うま〜ちょ
400円



提供店 /



中野トング 東京・中野

坪月商40万円を売り上げる東京・中野の繁盛居酒屋。串焼きとビストロ料理がメニューの柱で、串焼きは定番の野菜巻き串を中心に21品、ビストロ料理はCOLD、HOTのカテゴリ別に創意工夫に富んだ商品20品を揃える。
東京都中野区新井1-3-3-1F
☎03-5318-9292
③16時〜23時 オープン：2022年11月
規模：17坪40席 客単価：4500円〜5000円
月商：650万円〜700万円

提供店 /



THE MUSEN IN SHOCK 大阪・大阪

クリエイターとのコラボ企画を手がける、カルチャー系酒場を代表する繁盛店。ソースにジンと練乳を加えたエビマヨとブロッコリー、「キュービー 燻製マヨネーズ」と白味噌のディップを添えたちくキュー〜燻製マヨで〜も売れ筋。
大阪府大阪市中央区南船場4-11-25
☎なし ③17時〜翌0時 木曜定休
オープン：2021年11月
規模：7.7坪スタンディング18人収容
客単価：3000円 月商：330万円

調理経験
ゼロでも
できる!

マヨネーズで簡単自家

具材に柿を用い、甘みのバランスをとるためにソースにガムシロップをプラス。口当たりを滑らかにするために生クリームを加えている。キューピー マヨネーズは旨みが濃いため、それらをきれいにまとめる役割を果たしている。

ガムシロップ



ガムシロップマヨソース



RECIPE

材料

キューピー 業務用マヨネーズ 100g 生クリーム 大さじ1
ガムシロップ 小さじ2 白コショウ 適量
レモン汁 小さじ2

つくり方

①マヨネーズ、ガムシロップ、レモン汁、生クリーム、白コショウをボウルに入れ、混ぜ合わせる。

このソースを使ったメニュー



海老と柿のマヨネーズ和え
(ハーフサイズ) 1300円

昔懐かしいカレー味を唐揚げに足すためにマヨネーズ仕立てのソースを採用。まろやかなマヨネーズを加えることで尖りを抑え、ニンニクのパンチを活かし、盛りやすいテクスチャーに仕上げている。見た目のインパクトも抜群。

カレー粉



カレーマヨソース



RECIPE

材料

キューピー マヨネーズ 300g 塩 10g
カレー粉 20g グルタミン酸ソーダ 10g
おろしニンニク 15g

つくり方

①マヨネーズ、カレー粉、おろしニンニク、塩、グルタミン酸ソーダをボウルに入れ、混ぜ合わせる。

このソースを使ったメニュー



カレーマヨ唐揚げ
500円

提供店 /



nanca 東京・代々木上原

東京・代々木上原の繁盛ビストロ「36.5°C kitchen」の2号店として同じビルの1階に2023年7月にオープン。客単価7500円のアップー居酒屋で、フードは「中華×和食」をテーマに独自性の高い商品30品を揃える。

東京都渋谷区上原1-32-18 YYビル1F
☎070-9089-9038

⑨18時～翌0時 日曜定休
オープン：2023年7月 規模：10坪15席
客単価：7500円 月商：400万円
経営母体：㈱C(ディグリー)

提供店 /



酒場 まる政 兵庫・姫路

経営母体の㈱ATE-LINKは兵庫・姫路を拠点に焼き鳥店「まるまさ家」などのまるまさシリーズをメインに直営11店、フランチャイズ2店、業務委託6店を展開。「酒場 まる政」は老舗食肉卸の跡地にオープンした大衆酒場。

兵庫県姫路市塩町13
☎079-280-5334

⑨17時～22時30分、火曜は～23時
(土・日曜は12時～23時30分)
オープン：2025年4月 規模：15坪29席
客単価：1500円 月商：300万円
経営母体：㈱ATE-LINK

調理経験ゼロでもできる!

マヨネーズで簡単自家製ソースのすゝめ

トリュフオイルを加えることで、リッチな風味をプラス。調味酢と練乳で酸味と甘味をしっかりと効かせつつ、キュービー マヨネーズのコクを加えることでパンチのある味わいに仕上げていく。

トリュフオイル



RECIPE

材料

キュービー マヨネーズ 100g
練乳 40g
調味酢 20ml
トリュフオイル 15ml

作り方

①マヨネーズ、練乳、調味酢、トリュフオイルをボウルに入れ、混ぜ合わせる。

このソースを使ったメニュー



トリュフ香るエビマヨ
1078円

チーズを乗せてバーナーで焼いて提供しており、温めることでキュービー マヨネーズの卵のコクと油分が全体をまとめてくれる。マヨネーズとクリームチーズの分量を増やせばパスタソースやグラタンの隠し味にも使える。

コンビーフ



RECIPE

材料

キュービー マヨネーズ 30g バター 15g
コンビーフ 340g 玉ネギ 30g
クリームチーズ 60g おろしニンニク 10g

作り方

①クリームチーズとバターは常温に戻しておくか、柔らかくなるまで電子レンジで軽く温める。
②玉ネギは粗みじん切りする。
③①②、マヨネーズ、コンビーフ、おろしニンニクをボウルに入れ、コンビーフの肉感を残すように混ぜ合わせる。

このソースを使ったメニュー



コンビーフチーズ焼き&バケット
580円

提供店 /



食卓おもん 東京・中目黒

青魚をテーマにした居酒屋「おもん」シリーズの最新店が、2025年3月に東京・中目黒にオープンした「食卓おもん」だ。名物の「重さゼロのアジフライ」をはじめ、和洋中のエッセンスを織り交ぜた料理を提供する。

東京都目黒区東山1-4-13 ASA東山ビル2F
☎03-6412-8292

⑨17時30分～23時30分(フードL.O.22時30分、ドリンクL.O.23時) 月曜定休
オープン: 2025年3月 規模: 14.5坪32席
客単価: 6200円 月商: 600万円
経営母体: 懶青者

提供店 /



立呑みアーニー 東京・池袋

「毎日来ても飽きない立ち飲み」をコンセプトに都内で3店の立ち飲み店を展開。2023年12月オープンの「立呑みアーニー」は、約40品用意するメニューのうち半分以上が日替わりで、スタッフの個性が光る料理が揃う。

東京都豊島区南池袋2-18-9 1F
☎03-5944-9474

⑨17時～翌0時、土曜は14時～ 日曜定休
オープン: 2023年12月
規模: 9坪最大スタンディング25人
客単価: 3300円 月商: 700万円
経営母体: こびと企画㈱

大衆酒場のアイコンであるアジフライを中華風にアレンジするため、一般的なタルタルソースの茹で玉子をピータンに、ピクルスをザーサイにチェンジ。マヨネーズと相性のいいオイスターソースでより中華風味を強調した。

ピータン、ザーサイ



RECIPE

材料

キュービー マヨネーズ 大さじ2
ピータン 1個
ザーサイ 100g
オイスターソース 大さじ1
砂糖 少々

作り方

- ①ピータンは粗みじん切り、ザーサイはみじん切りにする。
- ②①とマヨネーズ、オイスターソース、砂糖をすべて和える。

このソースを使ったメニュー



アジフライ ピータンと
ザーサイタルタル 550円

アスパラとマヨネーズは王道の組合せ。主役はあくまでも野菜だが、旨みを足してオリジナリティを出すために、肉ほど主張が強いウニを選んだ。スタヂをかけ、トッピングの温泉玉子を崩して混ぜることで完成する。

ウニ



RECIPE

材料

キュービー プロユース 玉ネギ 100g
マヨネーズ 210 400g 漬物 50g
粒うに 35g ハチミツ 15g

作り方

- ①玉ネギはみじん切りにして水にさらす。漬物はみじん切りにする。
- ②材料をすべてボウルに入れ、混ぜ合わせる。

このソースを使ったメニュー



焼野菜 アスパラ
雲丹マヨソース 750円

提供店 /



ヨコボリ 大阪・大阪

中華小皿とナチュラルワインの組み合わせで、20代～40代の男女を集客する繁盛立ち飲み酒場。定番の中華料理にひねりを加えたハイクラスなフードを目当てに遠方からのお客も多く、平日も店内は15時の開店直後から賑わう。

大阪府大阪市中央区東高麗橋5-3
高麗橋双葉ビル1F ☎なし
◎15時～23時 不定休
オープン：2020年12月
規模：10坪スタンディング22人収容
客単価：3000円 月商：500万円

提供店 /



焼野菜 五十家 京都・京都

地野菜を売りにした外食店を京都府内で11店展開する五十家グループの旗艦店。自社農園「ISO FARM」や近隣の契約農家から届く旬の野菜を鉄板で焼き提供。野菜を主役で、7カテゴリ32品の幅広いフードメニューを揃える。

京都府京都市中京区木屋町通御池下丸屋町421-5 ラディーチェ・マツヤビル1F
☎075-212-5039
◎17時～23時 オープン：2006年12月
規模：14坪27席+立ち飲み
客単価：3800円 月商：750万円
経営母体：㈱五十家コーポレーション

マヨネーズで自家製ソース

アレンジの基本公式



15坪の規模で月商900万円を売る大繁盛立ち飲み店。和、洋、中、エスニックのジャンルレスでレストラン品質のフード50品を提供する。

KURODARUMA

大阪府大阪市中央区本町4-8-8 RHYTHM本町1F
☎050-1353-5792 ©16時～翌0時 無休
オープン：2022年9月
規模：15坪12席+スタンディング21人収容
(テラス6席+スタンディング8人収容)
客単価：3500円 月商：900万円



KURODARUMA 共同代表
朝倉龍也氏(左) 飯山大介氏(右)

自家製ソースに キューピーのマヨネーズを使う理由

- ✓ 親しみやすい味になる
- ✓ 酸味、塩味、コク・旨みをプラスできる
- ✓ 経時変化を抑えられる
- ✓ ソースに一体感が生まれ、味を調える

自家製マヨネーズソースの仕立て

4大スタイル

調味料として優秀なのに加えて、粘度があるためソースのテクスチャーを再現しやすく、そのうえ経時変化の抑制も期待できるなど、マヨネーズは自家製ソースのベース材料としての適性が高い。ここでは自家製マヨネーズソースのバリエーションを広げる導入パートとして、料理への展開方法を体系化。キューピー マヨネーズを愛用する「KURODARUMA」の店主2人に自家製マヨネーズソースの4つの展開スタイルを解説していただく。

2. のせる・かける



1. 添える



4. 混ぜる



3. 和える



自家製マヨネーズソースの味づくり

思考プロセス

マヨネーズを活用した自家製ソース開発のコアになるのが味の設計。ここでは上級者向けノウハウを可視化すべく、KURODARUMAがいかにお客を唸らせる唯一無二のソースを生み出しているのか、その思考回路を解説する。発想の起点は「マヨネーズに何を合わせたいか」。そこに色、食感、味といったプラスαの要素を重ねて独自のバランスを導き出している。そのプロセスを代表的な4つのソース解説を通して紐解いていこう。

食感、酸味

コク、辛味

マヨネーズ

高菜

豆板醤・甜面醤

練乳



外国人の注文が多いフライドチキンに日本らしさを加えるために考案しました。高菜は発酵由来の風味と酸味が強いので、2種の醬でまろやかさを、練乳で甘味を足しています。チキンはカレー粉と牛乳で衣に味をつけ、高菜マヨで味変する仕掛けになっています。



色、食感

コク

マヨネーズ

明太子

合わせ味噌

ハチミツ、
醤油



下味なしで素揚げしたカリフラワーは、ソース次第でどんな味にも仕上げられます。定番の明太マヨソースはプチプチとした食感ときれいなピンク色に着目し、そこに味噌を加えてコクと深みを足しました。少量のハチミツ、醤油で甘味と塩味を調整しています。



高菜マヨソース

明太味噌マヨソース



クリスピーフライドチキン
高菜マヨ 550円



ホクホクカリフラワー
明太味噌マヨディップ 500円



色、旨み

旨み

マヨネーズ

イカスミ

カニ味噌

ハチミツ、
醤油



ソースの色を変えるという着眼点でマヨネーズと相性のいい食材を探し、辿り着いたのがイカスミ。マヨネーズの油分でイカスミがきれいに馴染み、独特のツヤが出ました。カニ味噌で甲殻類の旨みを足したことで、ベースのエビフリット自体がおいしく感じられます。



酸味

酸味、旨み

マヨネーズ

梅干し

ドライトマト

茹で玉子、
ハチミツ、
醤油、
コショウ



ササミはなんでも合うからこそソースが重要です。タルタルソースのピクルスの代わりに梅干しを使用した夏向けのソースで、梅干しの酸味にドライトマトの酸味と旨みを加えました。意外な組合せも汎用性の高いマヨネーズがあればいい具合にまとまります。



イカスミマヨソース

梅タルタル



黒いエビマヨ 700円



レアササミフリット
梅タルタルぶっかけ 550円



ディップソースに!

手軽にアレンジ まぜマヨ

サンドウィッチに!

おにぎりに!

マヨに調味料や具材をまぜて手軽に味変ができる「まぜマヨ」。

バラエティ豊かな「まぜマヨ」でメニューの幅を広げます!

キューピー マヨネーズで作れる! おすすめのまぜマヨ

※キューピー マヨネーズ大さじ2に対してのおすすめの分量です。お好みで調整してください。

01 かぼちゃ



つぶしたかぼちゃ(ゆで)
大さじ1

02 大根



水気をきった大根おろし
大さじ1

03 青ねぎ



細かく刻んだ青ねぎ
2~3本

04 アボカド



ペースト状につぶした
アボカド 45g

05 バセリ



細かく刻んだバセリ
3g

06 玉ねぎ



細かく刻んだ玉ねぎ
10g

07 枝豆



つぶした枝豆(ゆで)
25粒

08 ひよこ豆



つぶしたひよこ豆(ゆで)
15g

09 コーン (クリーム)



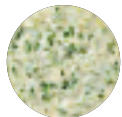
コーン(クリーム)
大さじ1

10 ディル



細かく刻んだディル
2本分

11 バクチー



細かく刻んだバクチー
5本分

12 レモン



レモン汁
小さじ1

13 ライム



ライムのしぼり汁
1/8個分とすりおろした皮

14 オレンジ



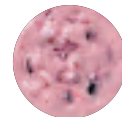
刻んだオレンジの果肉
1/8個分とすりおろした皮

15 パイナップル



粗く刻んだパイナップル
20g

16 ミックスベリー



解凍してつぶした冷凍
ミックスベリー 30g

17 絹ごし豆腐



つぶした絹ごし豆腐
30g

18 レバーペースト



レバーペースト
小さじ2

19 ホイップ クリーム



ホイップクリーム
小さじ1

20 コンデンス ミルク



コンデンスミルク
10g

21 甘酒



甘酒
大さじ1

22 塩麹



塩麹
少々

23 白だし



白だし
小さじ1/2

24 白バルサミコ酢



バルサミコ酢
少々

25 ごま ドレッシング



ごまドレッシング
大さじ1

26 シーザーサラダ ドレッシング



シーザーサラダ
ドレッシング 大さじ1

27 黒酢たまねぎ ドレッシング



黒酢たまねぎ
ドレッシング 大さじ1

28 クリームチーズ



クリームチーズ
18g

29 パルメザン チーズ



パルメザンチーズ
5g

30 ブルーチーズ



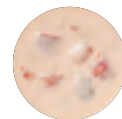
ブルーチーズ
5g

31 ココナッツ ミルク



ココナッツミルク
小さじ2

32 サルサソース



サルサソース
大さじ1・1/2

33 ブレーン ヨーグルト



プレーンヨーグルト
大さじ1

34 バター



溶かしたバター
10g

35 オリーブ油



オリーブ油
5g

36 ごま油



ごま油
少々

37 しょうゆ



しょうゆ
小さじ2/3

38 めんつゆ



めんつゆ
小さじ1
※三倍濃縮を使用の場合

39 ポン酢しょうゆ



ポン酢しょうゆ
6g

40 中濃ソース



中濃ソース
大さじ1

41 トマト ケチャップ



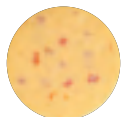
トマトケチャップ
大さじ2

42 オイスター ソース



オイスターソース
3g

43 スイート チリソース



スイートチリソース
10g

44 バジルソース



バジルソース
大さじ1/2

45 アンチョビー ソース



アンチョビーソース
小さじ1



おすすめのマヨネーズ類はこちら

キューピー株式会社

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

2025.10 QP

701-S