

2021年11月12日、オンライン「生活者の企業施設見学会」をキューピーマヨテラスで開催し、社会広聴会員21名が参加しました。

■概要説明

キューピーグループは、人が生きていく上で欠かすことのできない食の分野を受け持つ企業グループとして「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって、世界の食と健康に貢献することを目指しています。東京都調布市にある見学施設「マヨテラス」では、マヨネーズにまつわる様々な情報やトピックを体感しながら楽しく学ぶことができます。同見学会は、企業と参加者の双方向コミュニケーションを大切にしたプログラム構成で、午前と午後の2回に参加しました。

■見学の様子

「マヨネーズドーム」おいしさの秘密

マヨテラス入口の中継映像から見学会はスタートしました。入館すると目の前に広がるのはサラダホールです。丸みのあるデザインがかわいいブロッコリーやトマトなどの野菜型ソファと、巨大な赤いマヨネーズキャップに描かれたキューピーが参加者を迎えました。

まずは「マヨネーズドーム」の見学です。マヨネーズドームは450グラムのマヨネーズ50万本分の大きさで、巨大なマヨネーズボトルの形をしています。商品のキャップ同様、赤い星形の入口からドーム内に入ると、木の温もりがあふれ自然光が差し込む心地よい空間が広がります。ドーム中央には色とりどりのマヨネーズの仲間たちのキャップが展



赤いマヨネーズキャップのキューピーが参加者をお出迎え

示されていて、「普段、皆さんが使っているキャップは、何色でしょうか？」との問い掛けに、参加者は自身の使っているマヨネーズの仲間たちを思い浮かべながら、赤・白・黄色・水色など、様々な回答をチャットに書き込みました。キャップの色によって異なる風味・機能などの説明を受け、参加者からは驚きや感動の声が上がりました。

マヨネーズは、卵、油、酢を主な材料とし、味付けに塩などを使っています。卵は主に黄身を使用することでマヨネーズにコクを出し、油は菜の花の種や大豆由来の植物油を使用。風味の決め手となる酢は、リンゴ果汁やモルトからマヨネーズにぴったりのお酢を作り、これらを乳化することでなめらかでおいしいマヨネーズが出来上がります。ボトルのキャップとアルミシールを外さなければ、製造日から12カ月間、おいしく食べることができます。保存料不使用にもかかわらず長期保存可能な秘密は、マヨネーズに含まれる酢と塩です。殺菌力のあるこれらの防腐作用により長持ちするのです。

「マヨネーズギャラリー」

マヨネーズの歴史、キューピーの歩み

「マヨネーズギャラリー」では、マヨネーズの歴史を学びます。マヨネーズ発祥の地といわれている、スペイン・メノルカ島にある港町マオン（諸説あります）。18世紀中頃、マオンを訪れたフランスの軍人リシュリュー公爵は、街の食堂で出会ったソースのおいしさに感動しました。そのソースを「マオンのソース＝マオンネーズ」としてパリの貴族たちに紹介したことで、世界に広がっていきました。

それから約160年後、米国留学中にマヨネーズに出会い、1925年（大正14年）、日本で初めてマヨネーズを製造・販売したのが、キューピーの創始者 中島董一郎です。当時はマヨネーズを知っている日本人がまだ少なかったため、新聞に広告を掲載したり、有名な画家にマヨネーズのある食卓をポスターに描いてもらったり、店頭での試食販売を実

■オンライン工場見学の予約情報

キューピー「マヨテラス」ホームページからの予約制

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

●参加方法: Zoom ●実施日: 上記ホームページ内のカレンダーで確認 ●参加費: 無料

※詳細はホームページでご確認できます。



施したりすることによって、マヨネーズの認知度を高めていきました。また、当時の日本ではキューピー人形が大流行していて、マヨネーズもキューピー人形のように誰からも愛される存在になってもらいたいとの願いを含め、キューピーマークが付けられました。こうしてマヨネーズは、今では食卓やキッチンで欠かすことのできない調味料の1つになったのです。

マヨネーズの簡単レシピ紹介&豆知識

続いて「キューピーキッチン」からの映像に切り替わり、「簡単おいしいマヨクック!」のコーナーです。午前は「じゃがいもとトマトとツナのマヨネーズ焼き」、午後は「ブロッコリーとじゃがいもとゆで卵のマヨネーズ焼き」の調理映像を視聴しました。キューピーマヨネーズは卵黄タイプのマヨネーズであるため、焼くことによってうま味とコクがアップすることが科学的に証明されているとの説明がありました。マヨネーズの裏技紹介「マヨネーズマジック」のコーナーでは、ふわふわホットケーキの作り方が紹介されました。焼く前の生地にもヨネーズを入れるとふんわりとした厚みが出て、冷凍保存してもおいしく食べられるそうです。

コミュニケーションを大切にしたいオンライン見学会

同見学会では、「マヨネーズを使った好きな料理は何ですか」「マヨネーズの主な材料は何でしょう」といった質問やクイズが参加者へ投げ掛けられ、参加者はカメラに向かって手を挙げたりチャットに書き込みをしたりすることで、双方向の円やかなコミュニケーションが楽しく図られました。最後の質問コーナーでは、参加者からリアルタイムで挙がったすべての質問に対し、キューピーから一つひとつ丁寧な回答がありました。

■質問コーナー

- Q. マヨネーズには主に卵黄を使用するとのことですが、卵白や殻はどうしていますか。
- A. 卵白は、菓子やハム、かまぼこの練り製品の原料などに、卵殻はカルシウム強化食品、土壌改



オンラインで質問やクイズを投げ掛ける様子

良材、肥料、チョーク、スタッドレスタイヤの表面などに、卵殻膜は化粧品の原料などに活用されています。キューピーグループ全体で、日本の卵の年間消費量10%に当たる25万トン、約42億個を使用していて、すべて有効活用しています。

- Q. マヨテラスで工場の映像や生産の展示を見学することはできますか。
- A. 来場見学の際は、「マヨネーズドーム」の隣にある「ファクトリーウォーク」で、工場での製造の様子や製品をご覧いただけます。また、品質を守る工夫やマヨネーズを届けるための工夫を楽しく体感いただくコーナーもあります。マヨテラス以外に、3工場（五霞工場、神戸工場、鳥栖工場）でオンライン見学会を実施しています。
- Q. マヨネーズの種類・機能や活用方法について教えてください。
- A. ボトルタイプのマヨネーズの仲間たちは、10種類あります。赤いキャップのキューピーマヨネーズをはじめ、味・風味を変えたもの、カロリーを抑えたもの、健康訴求タイプの特定保健用食品や機能性表示食品など、お好みや食シーンに応じて選んでいただけるよう取りそろえています。また、マヨネーズはかける、和える、炒める、下味にするなどの調理にお使いいただけるほか、別の調味料と混ぜて「合わせマヨ」としてもお楽しみいただけます。

(文責 主任研究員 大藤由貴)