

商品名	東都マヨネーズ		
規格	500g		
本体価格	398 円	税込価格	429 円
製造者名	オタフクソース	製造地	栃木県
熱量	10g当たり68kcal	食塩相当量	10g当たり 0.2g
アレルギー表示	卵	企画頻度	隔週(300gと交互に企画)
保存方法	常温(夏季は冷蔵でお届け)	賞味期間	180日

商品説明の動画が見られます。



原材料名	食用植物油(なたね：遺伝子組換えでない)(国内製造)、鶏卵(千葉県産)、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料
------	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手のコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	---

こだわりのポイント	①東都生協指定産地の鶏卵を使用し、全卵を使用する事でマイルドで飽きのこない味わい。 ②化学調味料不使用。 ③菜種油の原料に遺伝子組換え原料は不使用。
-----------	--

商品特徴	東都生協指定産地の鶏卵(全卵)を使用。なたね油等非遺伝子組換え原料で作りました。	おすすめの食べ方	生野菜やポテトサラダに使用したり、油をマヨネーズに置き換えて野菜をソテーする食べ方もおすすめです。
------	--	----------	---

東都生協との関わり	1975年に「生野菜・自家挽き香辛料・化学調味料不使用」のこだわりを理解して頂き、東都生協と取引が始まりました。無着色ソースの開発から、東都マヨネーズ、東都トマトケチャップの製造を行っています。	開発エピソード	昭和60年10月に東都生協・東京生協・東葛市民生協・練馬生協にて商品協同開発を行いました。その後、差別化を図るべく東都生協オリジナルのマヨネーズとして現在に至っております。(現在は、東京生協・東葛市民生協・練馬生協はございません。)当時は卵黄のみを使うと、卵白が廃棄されてしまうとの事で、環境を考え何度も配合の試作を繰り返し乳化力が保たれるよう試行錯誤して完成致しました。生協の安全な産直卵、菜種油・酢などすべての原料に遺伝子組換え原料は不使用です。
-----------	---	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	●2歳の息子がポテトサラダづくりをよく手伝ってくれるので、マヨネーズ選びは重要です。この商品なら安心して食べさせられるし、美味しいと好評です。 ●酸味が少なく塩味も薄く油っこくないのでとてもマイルド。さっぱりとマヨネーズを食べたい方にお勧めです。 ●安心安全で美味しく、太くも細くも絞り出せる使いやすい容器で、料理のバリエーションが増え、お勧めです。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 100% ・非常においしい 18% ・おいしい 73% ・どちらかといえばおいしい 10% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名：

手作りタルタルソース



【材料】 4人分

15分

ゆで卵…2個 きゅうり…1/3本
玉ねぎ…1/4個 マヨネーズ…大さじ6
塩・こしょう…適量 パセリ(みじん切り)大さじ1

【作り方】

①ゆで卵は殻をむき、粗くみじん切りにする。
②きゅうり・玉ねぎは薄切りにして塩もみする。軽く水洗いして、水気をしっかり絞り取りみじん切りにする。
③ボールに①と②、マヨネーズを入れ混ぜ合わせて、塩胡椒で味を調えて完成。

②メニュー名：

イカのソースマヨ炒め



【材料】 2人分

10分

イカ(下処理済み)…150g スナックえんどう…8本
塩・こしょう…適量 サラダ油…適量 一味唐辛子…お好みで
<A>

中濃ソース大さじ2
東都マヨネーズ大さじ2

【作り方】

1.スナックえんどうは筋をとり、サッとボイルしておく。
2.フライパンに油を熱し、イカを炒め、軽く塩・こしょうする。
3.火が通ってきたら①を加えてひと炒めし、火を止めて<A>を加えて全体に混ぜる。
4.器に盛り付け、お好みで一味唐辛子をふる。

③メニュー名：

春野菜と豚肉の産直サラダ



【材料】 2人分

10分

アスパラ…3本 ニンジン…1/4本 新玉ねぎ…1/2個
サラダ菜orレタス…3枚 豚肉(薄切り)…100g 塩…少々
～カレーマヨソース～
東都マヨネーズ…大さじ3 カレー粉…小さじ2 お酢…大さじ2 白ワイン…
大さじ1

【作り方】

①アスパラの根元が固い場合切り取り、皮をむき3等分に切る。
にんじんは棒状に新玉ねぎは細目のくし形に切る。
②塩を加えた熱湯で①をにんじんから茹で始め、2分程茹でたらアスパラを加え、さらに1分茹でたら新玉ねぎを加えて1分程茹で、冷水にさらし水気を取る。

■食育への対応(学び)

マヨネーズを使ったディップソースをお子様と一緒に作ってみましょう。

マヨネーズ + 梅 + おかか

マヨネーズ + たらこ + 胡椒

マヨネーズ + 白ワインビネガー + にんにくすりおろし + 醤油