

人気商品「いぶりがっこタルタル」のさらなる美味しさを追求！

久世福商店のこだわりのマヨソースを共同開発

～コク深い卵の風味と味わいで商品全体の味を格上げ～

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都杉並区、代表取締役社長:島本 国一、以下「当社」)は、株式会社サンクゼール(本社:長野県飯綱町、代表取締役社長:久世 良太)と、加熱調理に対応したオリジナルマヨソースを共同開発いたしました。

本マヨソースは、株式会社サンクゼールが展開する“久世福商店”で大人気の「いぶりがっこタルタル」のリニューアルに伴い、両社の知見を結集して誕生したものです。 ※2025年9月1日(月)より、リニューアル発売

■共同開発への想い

当社は、これまでマーケットインの発想を軸に様々な業態に合わせた商品を展開しており、長年の経験で培った商品開発力で、お客様のお困り事を解決したいと考えています。

株式会社サンクゼールが展開する「久世福商店」で掲げる“全国各地の美味しいものに新たな価値を加え、「唯一無二のうまいもの」を取り揃え、作り手とお客様の懸け橋となって食卓へ「うまい」を届ける”というブランドポリシーに、当社も深く共感し、久世福商店ブランドとの親和性も高く、両社の想いが重なり合ったことで、今回のオリジナルマヨソースの共同開発が実現しました。



■開発ストーリー

リニューアルにあたり、私たちが最優先したのは「より自然な美味しさ」を実現することです。開発当初から当社のマヨネーズの味を高く評価いただいていたため、そのベースの味を保ちながら開発に取り組みました。そうして、原料の選定から始まり、美味しさと卵の風味を最大限に引き出すべく、新たな配合を作り出す挑戦が始まりました。また、自然な美味しさを実現することで、いぶりがっこの香ばしい燻製感とタルタルならではのコクを引き出すマヨソースになると考えました。

今回の開発にあたって最も大きな課題となったのが、製造工程で避けられない高温加熱調理です。素材の味を活かすため添加物を最小限に抑えるという目標の中で、マヨネーズが分離したり、風味や粘度が変化しない「耐熱性のあるマヨソース」をつくるのは至難の業だったと当社開発担当者は言います。

耐熱性を高めながら、味わいを損なわないようにするため、マヨソースに含まれる油や醸造酢、その他の調味料の配合を細部まで見直すのに、多くの時間を費やしました。

双方の知恵を絞り、高温加熱調理耐性、粘度、味のバランス、すべての条件をクリアした商品の開発を実現することができました。約1年の歳月をかけて、30回以上の試作・テストを繰り返し、両社納得のいく一品が出来上がったことは、私達にとって大きな喜びとなり、次の開発への励みになっています。



■『燻しの香り引き立つ いぶりがっこタルタル』の美味しさ

リニューアルにあたっては、従来以上に美味しさを追求するとともに、安全・安心な品質に徹底的にこだわり、どなたにも自信をもっておすすめできる一品を目指しました。

株式会社サンクゼールとの協働を通じて生まれた新しい「燻しの香り引き立つ いぶりがっこタルタル」が、皆さまの食卓に笑顔と“うまい！”をお届けできることを心より願っています。

当社商品開発担当者が教えるおすすめのアレンジメニューをご紹介します！

半熟卵と一緒に
ごはんのにせて



野菜にかけて
オーブン焼き



当社商品開発担当者からの声

いぶりがっこの燻香と旨味をぎゅっと閉じ込めたタルタルは、実はごはんとの相性も抜群です。炊き立てのごはんや鰯の干物をのせ、その上からたっぷりとかければ箸が止まらなくなる美味しさに。さらに、これからの季節は、“ホットサラダ”として楽しむのもおすすめです。旬野菜にタルタルをかけ、トースターで焼くと、タルタルがほどよく溶けて野菜に絡み、ジューシーな美味しさに仕上がります。ぜひいろいろな食べ方でお試してください！

商品詳細

燻しの香り引き立つ いぶりがっこタルタル



久世福商店の大人気商品「いぶりがっこタルタル」が、さらに美味しくリニューアルしました。こだわりのマヨソースでまろやかに、風味豊かな万能だしで旨味アップ。ポリポリ食感がクセになる、やさしい味わいに仕上げました。

商品名	燻しの香り引き立つ いぶりがっこタルタル
販売価格	670円(税込)
内容量	160g
保管条件	常温(開封後要冷蔵)
賞味期間	製造日より240日

■久世福商店ブランド説明

日本のうまいものセレクトショップ。
久世福商店のバイヤーが全国をめぐり、そこで出会った誇り高き作り手たちと、うまいもの。その一つ一つに私たちが新たな価値を加えた唯一無二のうまいものを取り揃えます。私たちは作り手とお客様の懸け橋となり、みなさまの食卓に“うまい”をお届けします。



当社は、今後もお客様の声を真摯にとらえ、お客様のニーズに合った商品の開発に努めてまいります。

《本資料に関するお問い合わせ先》

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp