

長引くおうち時間で食を通した“贅沢”のかたちが変化

ミシュラン1つ星フレンチレストラン sio 鳥羽シェフ監修の D2C ブランドが誕生

“本来の風味”を大切にした賞味期限 120 日間のクラフトマヨネーズ

つけるだけで“料理”になる「ふつうのマヨネーズ」7月1日（木）販売開始

<https://futsuno.shop/>

D2C 支援事業 EC 基板システム「ecforce」を提供する株式会社 SUPER STUDIO（所在地：東京都目黒区、代表者：林 紘祐 販売元:子会社 Studio beta）と、代々木上原のフレンチレストラン sio の鳥羽周作が展開する食のクリエイティブカンパニー株式会社シズル（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：鳥羽 周作）は、鳥羽シェフがレシピ監修するマヨネーズを再定義した「ふつうのマヨネーズ」のオンライン販売を 2021 年 7 月 1 日（木）より開始します。



多くの人々が実は知らない“本来の風味”を追求したマヨネーズ

「ふつうのマヨネーズ」は、価格や長持ちといった常識を取り払い、マヨネーズが本来持っていた風味を追求することで生まれたマヨネーズです。透明感があり、素材のやさしい甘さが引き立つ多くの人にとって普通ではないマヨネーズですが、今後は多くのふつうになれたらという思いから、「ふつうのマヨネーズ」と名付けています。その開発過程では、妥協を一切許さない sio の料理づくりの発想を、食品づくりの世界に持ち込み、何度も試作を重ねることで自信を持って新しい「ふつう」として食卓に届けられるマヨネーズが完成しました。

ひと塗りすれば、料理になる。

「ふつうのマヨネーズ」は、マヨネーズでありながら透明感があるため、食材の味を別の物にするのではなく、食材そのものの味を引き立てます。野菜でも、肉でも、卵でも、素材にひと塗りするだけで、食材ではなく“料理”と呼べるものに姿を変えます。

賞味期限は120日間、食べられるように小分けの瓶でお届けします。

本来の風味を活かすことを最優先に考えた結果、賞味期限は一般的なマヨネーズと比べ約1/3の120日となりましたが、短い賞味期限内に美味しくお召し上がりいただけるよう少量ずつ3つに小分けにした瓶でお届けします。いつでも新鮮な味をお楽しみください。

「ふつうのマヨネーズ」開発背景

目指したのは、食卓も、レストランも豊かに。

新しい日常は、“食”にまつわる環境や意識を大きく変化させました。外食の機会は激減し、一方でおうちでの調理時間や、テイクアウトは大幅に増加しています。この変化によって、食卓では、おうちでの食事のマンネリ化。レストランでは、ビジネス危機が深刻化しています。今回の製品開発では、食卓にとっても、レストランにとってもこの変化を少しでも前向きなものにすることを目指しました。

D2Cブランドを支援・展開してきたSUPER STUDIOだけではなく、飲食店を運営しながら「#おうちでsio」や「#朝ディナー」など次々と新たな食体験の進化に挑戦してきた鳥羽周作が手を組み、食品開発を行うことで、人々の食卓を彩ることはもちろん、レストランが持つ可能性の拡張にもつなげていきたいという思いがあります。

一切の妥協を許さないレストランが持つ料理への熱量と知識を注ぐことで、初めて完成した「ふつうのマヨネーズ」を試金石に、食卓を豊かにし、レストランを豊かにする様々な“ふつう”を提案してまいります。

鳥羽周作シェフ コメント

「こんなマヨネーズあったらいいな」という僕の理想を形にしました。まるでレストランで作ったような仕上がりに、正直驚きました。透明感があって、素材のやさしい甘さが引き立つマヨネーズ。これがみんなのふつうになったらいいなと思い、この名前を名付けました。食パンに乗せるだけでも、野菜に付けるだけでも。違いが分かると思います。僕らが考える「ふつうのマヨネーズ」、ぜひご賞味ください。

鳥羽周作シェフ プロフィール



鳥羽周作 (トバ シュウサク)

sio オーナーシェフ / シズる株式会社代表取締役

1978年生まれ、埼玉県出身。
Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32歳で料理人の世界へ。

2018年、代々木上原にレストラン「sio」をオープンし、
ミシュランガイド東京で2年連続星を獲得。
また、業態の異なる5つの飲食店（「o/sio」「純洋食とスイーツ パーラー大箸」
「ザ・ニューワールド」「崙つね」）も運営。

書籍、YouTube、各種SNSなどでレシピを公開するなど、
レストランの枠を超えたいろいろな手段で「おいしい」を届けている。

2021年4月、博報堂ケトルとチームを組み、食のクリエイティブカンパニー「シズる株式会社」を設立。
モットーは『幸せの分母を増やす』

ブランドステートメント

(ふつうの) マヨネーズ

あなたはまだ、
マヨネーズを食べたことがないかもしれません。
たとえば、賞味期限をなるべく長くする。
たとえば、原価をなるべく低くする。
大量生産大量消費という考え方は、
マヨネーズからその繊細な風味を、
いとも簡単に奪ってしまうからです。
私たちのマヨネーズは、賞味期限は短く、不便です。
トリュフのような仕掛けもありません。
価格だって、決して安くありません。
でもだからこそ、実現できる風味があります。
マヨネーズなのに、透明感があって、
マヨネーズなのに、メインを台無しにせず、
マヨネーズなのに、毎日でも決して飽きることがありません。
いや、むしろこれがふつうのマヨネーズなのです。
僕らのふつうをおすすめさせていただきます。

sio オーナーシェフ 鳥羽周作



「ふつうのマヨネーズ」の特徴

このマヨネーズは、長持ちしません。
決して、安くはありません。
そのかわりマヨネーズ本来の姿があります。



マヨネーズなのに、透明感がある。

口にした瞬間、

しっかりと味が広がる。

味わった瞬間、

後味がなくなり透明感に包まれる。

マヨネーズなのに、透明感？

それが、マヨネーズ本来の風味なのです。



ひと塗りすれば、料理になる。

食材に味を加えるのではなく、

食材に負ける繊細さが、

食材の味を引き立てる。

野菜でも、肉でも、卵でも、

ひと塗りするだけで、

それはもはや「料理」と呼べるものになる。



目指したのは、普遍性のある驚き。

一瞬の驚きは、味を強めることで、

簡単に生み出せる。

味を繊細にすることで生まれたこの驚きには、

飽きがこない。

目指したのは、自分自身が

毎日ずっと使いたくなるもの。



ふつうのマヨネーズを活用したレシピ



#recipe_001

卵オープントースト



#recipe_002

ポテトサラダ



#recipe_003

シーザーサラダ



#recipe_004
生姜焼き



#recipe_005
エビマヨ



#recipe_006
さつまいもチップス

商品詳細

- ・名称：マヨネーズ
- ・原材料：食用植物油(国内製造)、卵黄、醸造酢、砂糖類(砂糖、水あめ)、マスタード、食塩、(一部卵を含む)
- ・内容量：120g
- ・成分表記：100gあたり熱量 674kcal/蛋白質 1.3g/脂質 74.2g/炭水化物 5.0g/食塩相当量 1.3g(推定値)
- ・賞味期限：未開封で製造日から 120 日
- ・保存方法：直射日光を避け、常温で保存
- ・価格：1 箱 (3 ピース) ￥3,800 税込(送料別途)-
3 箱セット (9 ピース) ￥11,400 税込(送料無料)
- ・販売開始日：2021 年 7 月 1 日 (木) ~
- ・販売サイト：<https://futsuno.shop/>

シズるについて



シズる株式会社は、「料理は、クリエイティブで、もっとおいしくなる。」をコンセプトにした食のクリエイティブカンパニーです。レシピ開発からデザイン、PR まで、ワンストップで「おいしい」をお届けします。

<https://sizuru.co.jp/>

sio について



代々木上原のレストラン。

2018 年 7 月のオープン直後からミシュランガイド東京の星を 2 年連続獲得。素材の本質を見極めた美しい料理と、想像を超える斬新なコース構成、そこにマッチするペアリングドリンク。おいしいを超えた感動を提供します。

<http://sio-yoyogiuehara.com>

SUPER STUDIO について

[会社名]

株式会社 SUPER STUDIO

[代表者]

代表取締役 CEO 林 紘祐

[所在地]

東京都目黒区下目黒 2-23-18 目黒山手通ビル 8F

[資本金]

1,861,220,000 円 (資本準備金含む)

[事業内容]

D2C 支援企業として、ビッグデータ解析による世の中のニーズの抽出、商品開発、基幹システム「ecforce」の提供、広告運用、生活者のもとへ商品を直接届けるところまで、全ての工程をワンストップで支援。

[URL]

<https://super-studio.jp/>