



圧倒的な1位に輝いたのは？

「マヨおにぎり」No.1 決定 「マヨおにぎり食堂」投票結果発表

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮満、以下キューピー）は、会員制コミュニティサイト「キューピー マヨネーズファンクラブ」※1において、マヨおにぎり No.1 を決める「マヨおにぎり食堂」キャンペーンを実施しました。



8種類のマヨおにぎりのうち、キューピー マヨネーズ ファンが選んだマヨおにぎりNo.1は、「ツナマヨ」でした。ツナマヨは、総投票数 29,190 票の約 4 割を占める 11,819 票を獲得し、圧倒的な1位で、2位には明太マヨ、3位にえびマヨが続く結果となりました。

2021年度のおにぎりのTI値※2は前年比125%と大きく伸長し、食卓への登場回数が増えていることが分かります。昨今の小麦の価格高騰を受けて、おにぎりなど米を使ったメニューが改めて注目されています。このような背景を受けて6月から実施した「マヨおにぎり食堂」キャンペーンは、2014年のキューピー マヨネーズ ファンクラブ開設以来、8年間に実施した投票企画で最も投票数の多い企画となりました。



※1 会員制コミュニティサイト キューピー マヨネーズ ファンクラブ <https://www.beach.jp/community/KEWPIE/>

※2 Table Index の略で、1000食卓当たりのメニュー(or 材料 or 商品)の出現数を表す値。おにぎりのTI値は2020年度(2020年4月1日～2021年3月31日)は37.8、2021年度(2021年4月1日～2022年3月31日)は47.4。

ツナマヨへの投票者からは、「ツナのうま味がマヨネーズのおいしさを最大限に引き出してくれて、白飯との相性抜群！」といった「マヨネーズとツナの相性の良さ」にまつわるコメントが多く挙げられました。また、コメントの傾向を分析すると、ツナマヨおにぎりが愛される理由として「食べやすさ」「アレンジのしやすさ」という2つのキーワードが見えました。

「ツナマヨおにぎり」No.1のポイント

食べやすさ

ツナとマヨネーズのまろやかな味わいで
子供から高齢者まで食べやすい！

マヨネーズでツナがまとまる
ので、具がバラバラにならず
食べやすい。

ツナマヨの濃厚な味わいは
冷たくてもおいしいので、
暑い夏も食べやすい！



アレンジのしやすさ

小さい頃から大好きですが、
大人になってからは、わさびや
胡椒を入れてアレンジします。

大人は一味、子供にはマヨに
サウザンアイランドドレを
加えたり。無限にアレンジが
できて飽きない！

コーンやみじん切りの玉ねぎ、
きゅうりを入れたり、塩昆布を
プラスしたりとアレンジしやすい。

キューピー マヨネーズ ファンクラブ「マヨおにぎり食堂」
投票キャンペーン参加者のコメントより抜粋

また、8種類のマヨおにぎり全体に対するコメントを分析した結果、「キューピーマヨネーズがおにぎりに合う理由」は大きく分けて「味」と「機能」によるものということが分かりました。

キューピー マヨネーズがおにぎりに合う理由

味



辛味や塩気の強い具材の味を
まろやかに食べやすくする



シンプルな味の具材に
コクとうま味をプラスする



マヨネーズの酸味により
具材本来の甘みが引き立つ

機能



細かい具材をまとめ
食べる時にこぼれにくくする



たらこやえびなどの生臭さを
軽減させる



具材を包みこみ、おにぎりが
水っぽくなるのを防ぐ

キューピー マヨネーズ ファンクラブ「マヨおにぎり食堂」
投票キャンペーン参加者のコメントより抜粋

「マヨおにぎり」投票結果全順位

8位までの票数は表の通りです。2位以下のマヨおにぎりへの投票理由は、キューピーマヨネーズファンクラブで紹介しています。https://www.kewpie.co.jp/r/release_2207

1位 ツナマヨ	11,819 票
2位 明太マヨ	7,326 票
3位 えびマヨ	4,761 票
4位 鮭マヨ	1,797 票
5位 たらこマヨ	1,560 票
6位 みそマヨ	758 票
7位 塩昆布マヨ	702 票
8位 おかかマヨ	467 票

期間：2022年6月15日～7月7日
対象：キューピーマヨネーズファンクラブ会員
n=29,190

さらなるアレンジレシピ、広がるマヨおにぎりのアイデアの数々

今回投票の対象とした8種類以外に30種類以上のオリジナルのマヨおにぎりのアイデアが寄せられました。例えば、「コンビーフマヨ、刻みたくあんマヨ、サバマヨ、アボカドワサビマヨ、じゃこマヨ、ほたてマヨ、カニカママヨ、納豆マヨ、カリカリ梅マヨ」などです。キューピーマヨネーズとご飯の組み合わせが、幅広い具材と相性が良いことが示されました。

キューピーマヨネーズの原料へのこだわり

キューピーマヨネーズは「卵黄タイプ」で、450gには3.6個分の卵黄を使用しています。卵黄をたっぷり使用することで、キューピーマヨネーズならではの「コクとうま味」を作り出しています。また、お酢はリンゴ果汁やモルトなどを原料にキューピー独自の技術で醸造した風味豊かな専用酢を使用しています。これらの原料へのこだわりで、キューピーマヨネーズは洋風調味料ながらご飯はもちろん、さまざまな食材に合うとファンクラブ会員に評価されました。

キューピーは、これからもキューピーマヨネーズファンと一緒にマヨネーズの楽しみ方や可能性を追求し、日々の食事に役立つ提案を続けていきます。

キューピーマヨネーズ
fun club

<https://www.beach.jp/community/KEWPIE/>

2014年に開設した会員制コミュニティサイトで、マヨネーズ好きな仲間と楽しくおしゃべりする「ラウンジ」と、学校形式でキューピーマヨネーズの特徴や活用方法を学ぶ「アカデミー」で構成されています。
現在の会員数は13.4万人です（7月7日現在）。