



100周年プロジェクト始動

「キューピー マヨネーズ」が発売 100 周年を迎えます。



記念ロゴとスローガンを決定
2025 年実施企画を順次発表

2024 年 12 月から 1 年を通じて展開

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、2025 年に「キューピー マヨネーズ」発売 100 周年を迎え、記念ロゴとスローガンを決定しました。お客さまに長年にわたるご愛顧への感謝と、「キューピー マヨネーズ」の魅力をお届けすることに努めて、各種キャンペーンやイベントなどを実施し、マヨネーズ発売 100 周年を盛り上げます。

100 周年記念ロゴとスローガンが決定！

100 周年の記念ロゴは、キューピー マヨネーズのパッケージで描かれている赤い網目のひし形をモチーフにデザインしました。2025 年の周年期間中に、商品パッケージ（12 月より順次製造・出荷開始）などに使用します。また、スローガンは「still in progress. キューピーマヨネーズ 100 年。そして、時間は止まらない。」に決定しました。「still in progress」は、「（100 年たっても）いまだ進歩の途上にある」ことを示すと同時に、「さらに進歩するだろう」という未来への成長についても表しています。「キューピー マヨネーズは、これからも進化の手を止めることはない」という思いを込めて、このスローガンを掲げました。



still in progress.

キューピーマヨネーズ100年。

そして、時間は止まらない。

キューピーの公式サイトでは、100 周年特設サイトを本日より開設し、キャンペーンやイベントなどの各種情報を順次公開していきます。

■キューピー マヨネーズ 100 周年特設サイト：

<https://www.kewpie.co.jp/mayonnaise/100th/>

100 周年を記念した企画・商品を展開し、世界で親しまれる調味料をめざす

2025 年 2 月 28 日（金）から 100 周年記念イベントとして、世界のマヨネーズ料理をキッチンカーで食べられる「マヨネーズで世界を巡る World Mayo Kitchen」を東京で開催します。東京を皮切りに、日本全国 7 都市で展開予定です。さらに、世界をテーマとした 100 周年記念商品の発売、海外では世界の国や地域でコンセプトを統一したグローバルプロモーションを予定しています。

年間を通じた取り組みにより長年にわたるご愛顧への感謝を伝え、キューピーマヨネーズをより身近に感じてもらえる一年にしていきます。

キューピー マヨネーズと食卓の変遷



キューピーは1925(大正14)年に日本で初めてマヨネーズの製造・販売を始め、食卓に新たなメニューを広めながら、今日まで歩み続けてきました。今では、家庭に欠かせない調味料の一つとして、広く日本の食卓に根付くまでに成長しています。

生野菜を食べる習慣のなかった発売当時の日本では、マヨネーズは魚介類・肉料理のソースでした。馴染みのないマヨネーズを浸透させるために、「宣伝は資本」という考えのもと、試食販売や新聞広告などを積極的に行いました。

戦後、食の洋風化が加速し、生野菜を食べる機会が増えてくると、マヨネーズは魚介類・肉料理のソースからサラダにかける調味料として広く利用されるようになります。1958年に瓶からポリボトル容器のマヨネーズを発売。片手で使いやすくなったことで爆発的に売上を伸ばしました。さらに用途はサンドイッチなどのパンにも広がります。1980年代にヘルシー志向と和食ブームが到来すると、マヨネーズが和の食材とも合うことから、今では定番のツナマヨおにぎりや、お好み焼きのトッピングなど、新たな用途が広がりました。1980年代後半には、発売当初を彷彿とさせるような「鮭のマヨネーズ焼き」をアイデア料理として提案。2000年代に、マヨネーズの「乳化」を応用したホットケーキなどの裏ワザメニューが認知されました。その後2010年代に、マヨネーズを炒め油の代わりに使用するマヨネーズ炒めが登場します。「テーブルユースからキッチンユースへ」と、その用途はさらに広がりを見せています。

キューピー マヨネーズは、創始者の中島董一郎が日本人の体格向上を願い、全卵ではなく卵黄を使った栄養豊富な調味料です。当時から想像も及ばないほど飽食の時代が到来すると、キューピーは、カロリーが半分の「キューピーハーフ」の開発(1991年)を皮切りに、「キューピー ディフェ」や「キューピー フィット」「キューピー アマニ油マヨネーズ」など時代のニーズを捉えた商品群を数多く世の中に送り出してきました。これからも、「愛は食卓にある。」を企業メッセージとして、食卓を豊かにする商品開発とメニュー提案を続けていきます。

