



キューピー マヨネーズ発売 100 周年。マヨネーズの原点に立ち返る

キューピー業務用 「キューピー マオンソース」を新発売

2月7日(金)から全国に出荷

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、キューピー業務用から、マヨネーズの起源と言われている“マオンのソース”より着想を得て開発した「キューピー マオンソース」を新発売します。2025年は、キューピー マヨネーズ発売 100 周年です。その節目に、業務用でもマヨネーズの歴史を感じられる商品を発売することで、フードサービス市場でも話題化を図ります。



■「キューピー マオンソース」特設サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/mahon-sauce/>



㊤キューピー マオンソース ㊦ハムとグリル野菜のクッションマオン(推奨メニュー)

マオンのソースとは

“マオンのソース”は、スペイン マオン地区の家庭の味として、今でも伝統的な方法で作られています。主な材料は卵黄、オリーブオイル、塩、にんにく、レモン果汁で、モルテロという陶器とマサという木の棒を使って材料を混ぜ合わせて作ります。マオンのソースをベースにさまざまなソースが生み出されたと言われています。



モルテロとマサ

キューピー独自の新技术で手作りのような口どけを実現

本商品は、オリーブオイル、レモン、にんにくの風味が楽しめるなめらかなソー

スです。新たな技術を生かして、合わせる食材のおいしさを引き立てる手作りのような口どけを実現しました。アンダーソースとして使用したり、他の食材と組み合わせたりすることで幅広いメニュー展開が可能です。

特設サイトでは、マオンソースと食材を組み合わせる世界のソースメニューを提案しています。



推奨メニュー：㊦ウフマオン ㊦ブイヤベース マオン添え

商品の概要は以下の通りです。

1. ブランド・商品名・内容量／荷姿・賞味期間・価格・発売日 **《業務用》**

ブランド	商品名	内容量／荷姿	賞味期間
キューピー	マオンソース	1 kg／10 本	常温 6 カ月

価格：オープン、発売日：2025年2月7日(金)

2. 商品特徴

卵、肉、魚、野菜にも合うオリーブオイルの香りがきいたソースです。食材のおいしさを引き立てる口どけのよい味わいに仕上げました。

3. 主な提案先

飲食店、ベーカリーなど

■2025年春の業務用新商品一覧

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/new/>

■キューピー業務用商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

【参考】サステナビリティトピックス

食事を提供する人、食べる人、皆がハッピーに。業務用商品ができること

<https://www.kewpie.co.jp/sustainability-topics/202411/>