



「World Mayo Kitchen」が開催間近！

世界のマヨネーズ料理が楽しめるキッチンカーイベントで 販売する 22 メニューが決定

六本木ヒルズアリーナで2月28日(金)から3月2日(日)まで

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、世界のマヨネーズ料理が楽しめるキッチンカーイベント「マヨネーズで世界を巡る World Mayo Kitchen」（以下「World Mayo Kitchen」）を2月28日(金)から3月2日(日)の3日間、東京の六本木ヒルズアリーナで開催します※1。販売する 22 メニューについては、本日特設サイト上で発表します。会場では、土日限定で「オリジナルマヨディップ作り」や「シャカシャカマヨキーホルダー作り」などのワークショップを開催予定です。

※1 [キューピーアヲハタニュースリリース 2024 No.78 参照](#)

■ 「World Mayo Kitchen」特設サイト

<https://www.kewpie.co.jp/world-mayo-kitchen/>

<p>ナシレマツ</p> <p>創作メニュー アジア</p> <p>300円(税込)</p>	<p>チキンミラネーゼの バジルマヨネーズ添え</p> <p>ヨーロッパ</p> <p>300円(税込)</p>	<p>ムサカ</p> <p>創作メニュー 中東・アフリカ</p> <p>300円(税込)</p>
<p>ディップソース セットA</p> <p>300円(税込)</p> <p>① シラチャーマヨネーズ アジア</p> <p>② タヒニソース 創作メニュー 中東・アフリカ</p> <p>③ チキンディップ オセアニア</p>	<p>ディップソース セットB</p> <p>300円(税込)</p> <p>① パバガヌーシュ 創作メニュー 中東・アフリカ</p> <p>② ピメントチーズ 北米</p> <p>③ アラバマホワイトソース 北米</p>	

「World Mayo Kitchen」で販売する 22 メニューの一例

総投票数は 7 万 6000 件超！世界のマヨネーズ料理 100 品から 30 品を厳選し、六本木ヒルズアリーナでは 22 メニューを販売！

キューピー マヨネーズは、現在 79 の国と地域（2024 年 11 月時点）で販売されています。世界でどのようにマヨネーズが使われているかを日本のお客さまにも知っていただきたいという思いから、海外で親しまれているマヨネーズ料理や、キューピーグループの海外拠点で働く現地スタッフおすすめの創作マヨネーズ料理 100 品を公開し、食べたい料理をお客さまに選んでいただく投票企画を特設サイト上で行いました。投票期間中（2024 年 12 月 2 日～16 日）に集まった 7 万 6574 件の投票結果を参考に、最終的に 30 品を厳選しました。

30 品には定番メニューのエビマヨやたまごサラダサンドのほか、世界で親しまれているディップソース 12 品が選ばれています。ディップソースについては、食べ比べを楽しめるよう 3 種類ずつをセットに、4 つのセットメニューとして販売し、会場では計 22 メニューを販売します※2。キューピーグループのスタッフー押しのマヨネーズ料理を、会場でお楽しみください。

※2 会場で食券を購入してからキッチンカーにお並びください

メニュー開発に関わったキューピーグループ海外スタッフのおすすめコメント

【ベトナムピザ（アジア）】



⑤イベントで販売する「ベトナムピザ」
⑥開発メニュー提供
KEWPIE VIETNAM CO.,LTD.
DU THI VAN NGHI さん

ベトナムピザは、ライスペーパー、卵、ねぎ、キューピー マヨネーズがあれば誰でも簡単に作れるスナックです。

通常、ライスペーパーと言えば巻いて使うことが多いですが、カリカリに焼いたライスペーパーとキューピー マヨネーズを組み合わせ、ベトナム人が夢中になるストリートフードが完成しました！

温めたキューピー マヨネーズが、まろやかでクリーミーな味わいを作り出しています。ベトナムからお届けするこちらの一品、一口食べればきっと気に入っていただけるはずです。

【タンピコソース（中南米）】



⑤イベントで販売する「タンピコソース」
⑥メニュー情報提供
Q&B FOODS, INC.
道満和典さん

出張先のメキシコで出会ったタンピコソースは、カニカマとマヨネーズをあえて青唐辛子や玉ねぎなどを加えたスパイシーなソースで、日本のタルタルソースのような存在として愛されています。スーパーのデリコーナーでも販売されており、日本食レストランではフライドライス（炒飯）やお寿司の上のせて提供されています。

キューピー マヨネーズを使うことでコクとうま味が増し、青唐辛子は辛さに加えて爽やかさも感じるすることができます。メキシコ料理とキューピー マヨネーズの親和性の高さをご堪能ください。

子どもから大人まで楽しめるワークショップも開催

六本木ヒルズアリーナでは、土日限定で無料の体験型ワークショップを開催します。さまざまな調味料とキューピー マヨネーズをかけ合わせて、自分好みのソースを作る「オリジナルマヨディップ作り」では、野菜スティック（予定）などにディップして味わいをお試しいただけます。味噌やケチャップ、カレー、マスタード、はちみつなどと混ぜることで、マヨネーズの可能性が無限に広がることを体感できるワークショップで、子どもから大人までご参加いただけます。

小学生以下のお子さまを対象にした「シャカシャカマヨキーホルダー作り」では、マヨネーズ型のキーホルダーにビーズを入れるなどしてデコレーションし、完成品をお持ち帰りいただけます。

ワークショップ以外にも、キューピーと記念撮影ができるグリーティングやクイズラリーなどのコンテンツも用意しています。

詳細については特設サイトで順次公開しますので、ご確認のうえ来場ください。



「オリジナルマヨディップ作り」(イメージ)



「シャカシャカマヨキーホルダー作り」
(イメージ)

■ 「World Mayo Kitchen」 特設サイト内イベントガイド

<https://www.kewpie.co.jp/world-mayo-kitchen/event-guide/>

「マヨネーズで世界を巡る World Mayo Kitchen」の開催概要

会場	六本木ヒルズアリーナ 〒106-6108 東京都港区六本木 6-10-1
日時	■2025年2月28日(金) 13:00~17:00 (食券販売開始 13:00、ラストオーダー16:30) ■2025年3月1日(土)、2日(日) 11:00~17:00 (食券販売開始 10:30、ラストオーダー16:30) ※ワークショップは土日限定開催です。参加希望者が多数の場合は、人数制限を行う場合があります。当日、会場で整理券を配布する予定です(先着順)。

「World Mayo Kitchen」は、六本木ヒルズアリーナでの開催後、福岡・名古屋・大阪・仙台・札幌・広島の6都市を巡ります。6会場の詳細についても、順次特設サイト内で公開します。