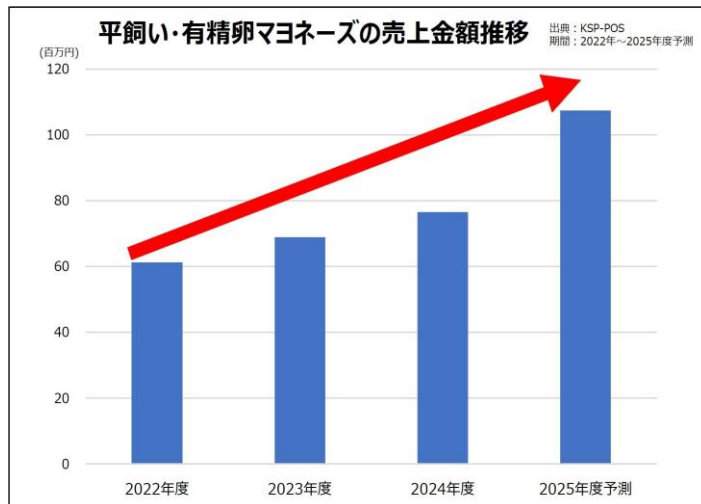


希少な放し飼いたまご使用！ SSK 富士山麓放し飼いたまごのマヨネーズ 新発売

2026 年 2 月 17 日(火)発売

エスエスケイフーズ株式会社(本社: 静岡市葵区)は、日頃ご愛顧いただいている「SSKマヨネーズ」に新たに「SSK 富士山麓放し飼いたまごのマヨネーズ」を発売致します。



近年、アニマルウェルフェア(動物福祉)に対する意識が高まっており、それに対応して、平飼い・有精卵マヨネーズといったこだわり卵のマヨネーズの市場が伸長しております。

今回お客様の多様なニーズにお応えするため、富士山麓の恵まれた環境で過ごす鶏が産んだ放し飼いたまごを使用したこだわりマヨネーズを発売致します。

当社は、1956 年に当時ガラス瓶が主流だったマヨネーズを日本で初めてポリチューブ入り容器で発売しておりますが、今度は「放し飼いたまご」という全く新しい価値のマヨネーズをご提案します。

エスエスケイフーズは今後も、お客さまの多様なニーズに対応した商品の企画・開発を進め、静岡から新しいマヨネーズで、食の未来を変える取り組みに挑んでまいります。

鶏の飼育方法

<平飼いとは>

鶏をケージではなく、鶏舎内や屋外において自由に運動できるように飼育する方法。鶏が自由に行動できるため、ストレスが少なく健康的になる。

<放し飼いは>

平飼いのうち、日中の過半を屋外において飼育した場合に表示することができます。**日光を浴びることができるので、より健康な親鳥が産卵する。**

あさぎり宝山ファーム

エイビアリーにウインターガーデンというテラスを備えた鶏舎。
日本国内ではほとんどみない珍しい鶏舎です。



鶏舎内に餌、水、巣箱があり
こちらで産卵します。
鶏舎内は上下左右に
自由に活動が可能です。



**鶏の習性を活かしつつ、
常に衛生的な環境で育てられている**

「SSK 富士山麓放し飼いたまごのマヨネーズ」は、富士山麓の恵まれた環境で過ごす鶏が産んだたまごのコクとうまみを活かしたマヨネーズです。

商品画像と美味しさのポイント！



※原料の卵は希少なものを使用しており、供給量に限りがございます。



◆富士山麓放し飼いたまご「福が、きた」を使用

- ・高級ホテルやレストランの店舗等で取り扱い
- ・黄身は甘く、白身は雑味がなく、臭みが全くない後味すっきりとした卵
- ・「福が、きた」は、頂(しずおか食セレクション)に認定されています。



卵

・富士山麓のミネラル豊富な湧き水を飲み、標高900mの過ごしやすい環境で育った鶏の卵を使用

油

・圧搾一番搾りのなたね油を使用

酢

・米本来の風味豊かな静岡県製造の純米酢を使用



～頂とは～

全国や海外に誇りうる価値や特長を備えた静岡県産農林水産物を、県が独自の基準により「頂(いただき)」として認定しています。

商品名	内容量	ケース 入数	参考小売価格 (税抜)	賞味期間	商品特徴
SSK 富士山麓放し飼いたまごの マヨネーズ	200g	12×2	570 円	7ヶ月	富士山麓の恵まれた環境で過ごす 鶏が産んだたまごのコクとうまみを 活かしたマヨネーズです。

■店頭発売日：2026年2月17日(火)

【読者からの商品に関するお問い合わせ先】

エスエスケイフーズお客様相談窓口 0120-683741(土・日・祝日を除く 9:00～17:00)

エスエスケイフーズ ホームページ：<https://www.sskfoods.co.jp/>

エスエスケイフーズ株式会社は、鈴与グループの食品事業会社です。



【マスコミの方のお問い合わせ】

エスエスケイフーズ株式会社 マーケティング部 TEL 054-221-9357