

わが家のマヨネーズは、いつも食べてるたまごでできている!

## おなじみ、産直のはぐくむたまごで マヨネーズを作りました。

願いを持って、声に応えて。

「CO・OPマヨネーズ 全卵タイプ (遺伝子組換えでない)」が

たまごの風味がしっかりと感じられ、さっぱりとした

「CO・OP産直のはぐくむたまごで作ったマヨネーズ  
(遺伝子組換えでない)」に生まれ変わりました。



産直のはぐくむたまごを液卵に加工し丸和油脂に届ける伊藤鶏卵では、割卵機で1時間に3万個のたまごを割ることができます。回転しながら振動を与えて、黄身と白身を分けています

丸和油脂株式会社 開発部  
栄養士 石塚美沙紀係長



8ページでも、  
このマヨネーズを使った  
レシピをご紹介します!

宅配 毎週取り扱っています。

店舗 一部店舗を除いて取り扱っています。

## CO・OP 産直のはぐくむたまごで 作ったマヨネーズ

いつも食べている  
たまごで作った  
マヨネーズ

組合員の皆さんにおなじみ、産直のはぐくむたまごを原材料にしたマヨネーズが誕生しました。「CO・OPマヨネーズ全卵タイプ(遺伝子組換えでない)」をリニューアルし、「CO・OP産直のはぐくむたまごで作ったマヨネーズ(遺伝子組換えでない)」へと生まれ変わったのです。

マヨネーズは食卓に欠かせない調味料。コープは組合員の「もっと身近な産地の原料の商品がほしい」「原料に産直品を使用してほしい」という声に応え、「もっと組合員の皆さんに愛される商品になってもらいたい」と願い、商品開発を進めました。



鮮度のよい産直のはぐくむたまごを使用しています。白身の高さが鮮度の証です!

鮮度のチェックを行います。液



伊藤鶏卵にはさまざまなたまごが届くため、混ざらないよう管理されています

マヨネーズの味の決め手となる産直のはぐくむたまごはまず、養鶏場からたまごを液卵に加工する液卵工場のある、株式会社伊藤鶏卵へ運ばれます。伊藤鶏卵では、たまごが入荷すると各ケースに入荷日、養鶏場名、たまごの名称を記載したラベルを貼って管理し、3〜4℃に保たれた倉庫で保管します。

## たまごの管理と鮮度を大切に



組み合わせで、マヨネーズの風味は大きく変わるため、原材料一つ一つを厳選していきま

コープのマヨネーズづくりのパートナーは、丸和油脂株式会社。組合員の「できるだけ自然由来の原材料を使用してほしい」という声にこたえるため、コープはこの新しいマヨネーズからアミノ酸を抜くことに決めました。丸和油脂では開発部の栄養士・石塚美沙紀係長が、全卵と卵黄の割合、使用するお酢、こ

## 長く愛される商品づくりを進めていきたい

卵にする作業は、指定以外のたまごが混入しないよう機械の中を他のたまごが通っていない朝一番に。日中に作業を行う場合は、3時間かけて念入りに機械を洗浄した後に指定卵を通し、他のたまごと混ざらないよう作業を行っています。作業状況は帳票を細かくデータ化して管理しています。

これまで使用していたアミノ酸を抜く代わりに使用する原材料を探していき、小麦や肉などから作られたたん白加水分解物を使用することにしました。石塚さんは「アミノ酸を使わずに、コクを出すことに最も苦労しました。さまざまな組み合わせを試し、最終的にはリニューアル前の味わいを残し、たまごのコク、うま味と酸味のバランスが良いマヨネーズができました」と笑顔で語ります。

コープの「組合員の皆さんに長く愛される商品づくりを進めていきたい」という強い思いと、品質の良い新鮮なたまごを日々生産しているはぐくむたまごの生産者、産直のはぐくむたまごを液卵に加工する伊藤鶏卵、マヨネーズの製造メーカーである丸和油脂、それぞれの技術力に支えられ、「CO・OP産直のはぐくむたまごで作ったマヨネーズ（遺伝子組換えでない）」は、コープの産直として誕生しました。スティック野菜に添えたり、具材と和えたり、お料理の隠し味にも…。使い方はいろいろ、ぜひこの新しいマヨネーズをお試しください。

### COLUMN

産直のはぐくむたまごで作ったマヨネーズはこんな商品です♪

原料全体の70%を占める → **油**

一番搾りなたね油（遺伝子組換えでない）を使用。なたね油は、熱や酸化に強く、素材の持ち味を生かします。



マヨネーズのおいしさを引き立てる！ → **たまご**

産直のはぐくむたまごを使用。生産者（養鶏場）を指定し、遺伝子組換えでない品種のとうもろこしを使用した飼料で育てた鶏のたまご。

※卵黄・全卵の割合は50%ずつとしました。全卵が多いとあっさりとしたマイルドな味わいに、卵黄が多いと濃厚な味わいのマヨネーズになります。

マヨネーズの味を左右する酸味！ → **お酢**

あっさりとした風味とほど良い酸味の穀物酢と、たまごのコクを引き立てフルーティーな風味と味わいのりんご酢、2種のお酢を使用。

コクを出し、おいしさの引き立て役も → **調味料**

小麦や肉など食品素材を原料とする自然由来の調味料（たん白加水分解物）を使用。