

原料にこだわって作った バイオ・マルシェ オリジナル「マヨネーズ」を新発売

100%有機野菜の会員制宅配事業「バイオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社バイオ・マーケット（大阪府豊中市 代表取締役社長：上野正哉）は、2018年11月12日（月）に、当社取扱いの卵・酢・砂糖などの原料にこだわり、化学調味料無添加で作った「マヨネーズ」を発売いたします。

「バイオ・マルシェの宅配」がお届けする有機野菜に安心してつけて食べていただけるようなマヨネーズを作りたい、そんな想いからこの商品の開発に至りました。化学調味料無添加はもちろんのこと、原料も遺伝子組み換え技術を使用していないものだけを厳選し、風味・品質にもこだわった一品です。



△商品画像

<商品概要>

- 商品名：マヨネーズ
- 販売価格：562 円（税込）
- 内容量：250g
- JANコード：4945586734207
- 販売者：株式会社バイオ・マーケット（大阪府豊中市名神口 1-8-1）
- 製造所：株式会社ユーサイド（京都府宇治市槇島十一 66）

<商品特長>

●原料のこだわり

化学調味料無添加はもちろんのこと、使用する原料すべてにこだわって作りました。

大量生産していない、希少な原料を使用しています。

- **卵**：和歌山県の自然豊かな山奥にある養鶏場「蒼生舎」ですくすくと育った平飼いの鶏の卵です。非遺伝子組み換え・ポストハーベストフリーの大豆やとうもろこしなどを配合した自家製の飼料で愛情たっぷり育てられているため、美味しい卵を産んでくれます。
- **酢**：歴史ある酢蔵をもつ「庄分酢」が、静置発酵法でじっくりと時間をかけて作った有機国産りんご酢です。無理に発酵を促さず、じっくりと発酵させるからこそ、酸味がしっかりとした、パンチある酢が出来上がります。
- **砂糖**：鹿児島県種子島で採れたサトウキビ100%の砂糖です。精製を最低限に抑えているからこそ、ミネラル分などサトウキビがもつ栄養素や旨みがそのまま残っています。

●風味特長

卵の旨味のなかに、重厚に広がる酸味がアクセントになり、ミネラルをたっぷり含んだ砂糖が、味の深みとバランスを整え、濃厚な味に仕上げています。

少量でもしっかりとした味わいが楽しめ、野菜につけて食べることを想定し、バランスの良い味わいに仕上げています。出来立てはフレッシュな味わいですが、時間が経つとさらに酸味や甘味など、味がなじみ、旨みが増します。

●品質へのこだわり

製造の都度養鶏場から運ばれた卵を割卵機で割り、新鮮な卵黄を使用しています。また、熟練従業員が原料の状態を確認しながら真空乳化機を使って乳化させることで、原料の酸化を極力防ぎ、フレッシュな状態を保つ工夫をしています。

添加物や酸分解のタンパク加水分解物を使わないため、素材本来の味と発酵の力を活かしています。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社ビオ・マーケット 商品部MD第二課(加工食品・雑貨担当) 清野

電話番号:06-6866-4024

ホームページURL <https://biomarche.jp/>

株式会社ビオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で1983年の設立以来35年あまりの実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売に加え、直営の有機食品専門店として、さいたま市大宮区のビオ・マルシェ高島屋大宮店を展開しています。