

商品名	東都マヨネーズ		
規格	300g / 500g		
本体価格	348 / 498 円	税込価格	375 / 537 円
製造者名	オタフクソース	製造地	栃木県
熱量	68kcal / 10g当たり	食塩相当量	0.2g / 10g当たり
アレルギー表示	卵	企画頻度	隔週 (300gと500gを交互に企画)
保存方法	常温 (夏季は冷蔵でお届け)	賞味期間	180日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	食用植物油脂 (国内製造) (なたね: 遺伝子組換え不分別)、鶏卵 (千葉県産)、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料
------	---

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	<p>①東都生協指定産地の鶏卵を使用し、全卵を使用する事でマイルドで飽きのこない味わい。</p> <p>②うま味調味料不使用。</p> <p>③サラダやお好み焼き・たこ焼きなどにぜひどうぞ。</p>
----------	---

商品特徴	東都生協指定産地の鶏卵 (全卵) を使用。	おすすめの食べ方	生野菜やポテトサラダに使用したり、油をマヨネーズに置き換えて野菜をソテーする食べ方もおすすめです。
------	-----------------------	----------	---

東都生協との関わり	1975年に「生野菜・自家挽き香辛料・うま味調味料不使用」のこだわりを持っていたことから、無着色ソースの開発から東都生協と取り引きが始まりました。その後、東都マヨネーズ、東都トマトケチャップの製造も行っています。	開発エピソード	昭和60年に東都生協・東京生協・東葛市民生協・練馬生協にて共同開発を行いました。その後、差異化を図るため東都生協オリジナルのマヨネーズとして現在に至ります。卵黄のみを使うと卵白が廃棄されてしまう環境面を考慮して全卵を使用したため、開発当時は試作を繰り返すほど良い粘度に仕上がるように試行錯誤した末に完成しました。
-----------	--	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	<p>●2歳の息子がポテトサラダづくりをよく手伝ってくれるので、マヨネーズ選びは重要です。この商品なら安心して食べさせられるし、美味しいと好評です。</p> <p>●酸味が少なく塩味も薄く油っこくないのでとてもマイルド。さっぱりとマヨネーズを食べたい方にお勧めです。</p> <p>●安心安全でおいしく、太くも細くも絞り出せる使いやすい容器で、料理のバリエーションが増え、おすすめです。</p>	商品モニター試食評価	<p>■おいしい評価 98%</p> <ul style="list-style-type: none"> 非常においしい 17% おいしい 72% どちらかといえばおいしい 9% どちらかといえばおいしくない 0% おいしくない 0% 全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。