

2023年12月8日

～大自然に囲まれた農場でのびのび育ったにわたりのたまごを使用～ 「平飼いたまごのマヨネーズ」新発売

2023年12月19日(火)より宅配チャンネル向けに販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、平飼いされたにわたりのたまごを原料として使用した「平飼いたまごのマヨネーズ」を、2023年12月19日(火)より全国の宅配チャンネル向けに販売開始します。

人や社会・環境に配慮したエシカル消費が注目される中、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、それに対応した製品を選びたいという生活者のニーズも拡大しています※1。

※1)出典：消費者庁「エシカル消費(倫理的消費)に関する消費者意識調査報告書の概要について」
(2020年8月)

こうした背景と多様化する生活者ニーズに対応することを目的に、山梨県甲斐市の黒富士農場で平飼いされたにわたりのたまごを使用した「平飼いたまごのマヨネーズ」を発売します。黒富士農場は、標高1,100mの山懐に位置しており、にわたりの平飼いに加え、排出される堆肥などを地域で循環させる自然循環農法を取り入れています。

「平飼いたまごのマヨネーズ」の原料にはこの黒富士農場のたまごをたっぷり※2使用しており、まろやかでコクのある味わいが楽しめます。全卵タイプで、焼き目もきれいにつき、トーストなどにもぴったりです。

※2)当社「ピュアセレクト®マヨネーズ」比1.1倍(単位重量あたり)



黒富士農場の様子

(黒富士農場WEBサイト：<http://www.kurofuji.com/>)

当社は、エシカル消費を意識した製品・サービスを提供し、生活者の幅広いニーズに対応することで、人・社会・地球のWell-beingへの貢献を目指します。

2024年度の「平飼いたまごのマヨネーズ」の売上目標は、約9千万円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

(1)製品名：「平飼いたまごのマヨネーズ」

(2)特長：自然循環農法を取り入れている山梨県・黒富士農場で、のびのびと平飼いされたにわとりが産んだたまごを使用したマヨネーズです。たまごをたっぷり(当社「ピュアセレクト®マヨネーズ」比1.1倍：単位重量あたり)使っていますので、まろやかでコクのある味わいが楽しめます。

(3)容量：200g

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：6カ月(常温未開封)

2. 発売日：2023年12月19日(火)

3. 発売地域：全国(宅配チャネル向け)

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr_media](#)