

体によい油×体によい豆乳

マヨネーズを超えた健康調味料「マヨネちゃん」

株式会社ジェイイーエス（本社：東京都中野区）が、ひまわりオイルと豆乳を使ったマヨネーズ風調味料を発売。（2017年6月20日）



《すべては油から》

一般的なマヨネーズに含まれる油の割合はなんと 70%！

マヨネーズを食べる＝油を飲んでいると言っても過言ではないのです。

その油が体にとって好ましいものであれば良いのですが、使われている油の詳細を原材料の表示から読み取る事は出来ません。

《今の食用油の問題とは》

- ◆原料：コーンを始めとして遺伝子組み換え作物が使われている可能性。
- ◆搾油方法：ヘキサンと言う化学物質を使って油を溶かし出す方法が一般的。
- ◆劣化：酸化しやすいリノール酸が主体。酸化すると体に有害な過酸化脂質に。
- ◆その他：体に有害とされ欧米では厳しく規制されているトランス脂肪酸含有の可能性。

当社では以前からこれらの問題をすべてクリアした『ハイオレックひまわりオイル』というものを扱ってきて、大変好評を頂いております。

『ハイオレックひまわりオイル』の特徴

- ◆原料：遺伝子組み換えとは無縁。無農薬で育てたひまわりの種を使用。
- ◆搾油方法：昔ながらの圧搾による抽出の一番搾りのみ使用。



- ◆劣化：酸化しにくいオレイン酸の割合が85%以上（現状89.9%）。
- ◆その他：トランス脂肪酸ゼロ！

このオイルを使えば他にも何か健康的な食品ができるはず！
そして出来上がったのが『マヨネちゃん』なのです。

もちろん豆乳やその他にもこだわりがあります。

◆遺伝子組み換えとは無縁。農薬・化学肥料を一切使わずに育てた純国産大豆。

◆豆乳を作る際に『白神こだま酵母』を使用。大豆の旨味やコクが最大限に引き出されている。

◆味のまとめ役として、βグルカン豊富に含むはなびらたけを使用。
そして化学調味料や、合成保存料を始めとした一切の添加物不使用。

すでにお使い頂いている方の感想は

- ほどよい酸味であっさりした味わいがいい！
- 味はもちろんだが、口触りがとてもいい！
- 今まで使った植物性マヨネーズはどれもイマイチ。
これなら違和感なく使えます。
- ディップ感覚で色々使えますね。
- 温野菜にとっても合います。



酸化しにくいオレイン酸主体、しかも化学調味料や添加物も使っていないので、加熱調理にも安心してお使い頂けます。

サラダはもちろん、温野菜・エビマヨ・パスタなど、色々とお料理の幅が広がる事でしょう。（こちらもご覧下さい⇒[『マヨネちゃん』チラシ・ミネラルだより87号](#)）

マヨネちゃん 200g 税込み 972円

原材料名

ハイオレイン酸ひまわり油、豆乳（遺伝子組み換えでない）、醸造酢（米酢）、てんさい糖、豆乳発酵液（豆乳、米麴、酵母〈白神こだま酵母〉）、水〈希望の命水〉、その他）、食塩、はなびらたけ、香辛料

【お問い合わせ先】

名称：株式会社ジェイイーエス

住所：164-0003 東京都中野区東中野 3-8-13 MSRビル7F

担当者：広報部 見上（みかみ）

TEL：0120-998-711 E-mail：mikami@j-smc.co.jp