

耐熱性とおいしさを両立したオリジナルマヨソースを開発 ～ケンコーマヨネーズ株式会社と共同で～

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約 180 店舗展開している、食品製造小売企業（食品 SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、ケンコーマヨネーズ株式会社（本社：東京都杉並区/代表取締役社長：島本国一）と共同で、加熱調理に対応したオリジナルマヨソースを開発いたしました。このマヨソースは久世福商店の人気商品「いぶりがっこタルタル」のリニューアルに伴い誕生したものです。



開発の背景

久世福商店の人気商品「いぶりがっこタルタル」のリニューアルに伴い、より自然なおいしさを求めつつ、製造工程における高温加熱（煮込み調理と高温殺菌）に耐えうるマヨソースの必要性から、オリジナルマヨソースの開発に着手いたしました。開発にあたり、食のプロを支える業務用食品メーカーのケンコーマヨネーズ株式会社にお力をお借りしました。

オリジナルマヨソースの特徴

新たに開発したマヨソースは、卵の風味が際立つまろやかな味わいが特長です。数十分にわたる高温加熱に対応できる耐熱性を備え、瓶詰め後の加熱殺菌も可能。また添加物の使用を最小限に抑え、うまみ調味料や乳化剤を除去するなど、素材本来の味を活かす設計としました。今回リニューアルした「いぶりがっこタルタル」においては、いぶりがっこの食感・風味を引き立て、調和のとれた味わいを実現しています。

開発ストーリー

開発にあたっては、分離や風味の課題に直面しながらも、ケンコーマヨネーズ株式会社の開発担当者様と綿密な連携を図り、約 1 年にわたる試作・検証を重ねました。実機製造においては一度に大量の製造が必要となるため、失敗時の廃棄リスクも高く、双方にとって大きな挑戦となりました。試作段階では、弊社ラボでの検証やビデオ通話による分離状況の確認など、技術的な対応を積み重ね、最終的に安定性とおいしさを両立した製品が完成しました。

当社開発担当者は「ここまで根気強く付き合ってくくださったケンコーマヨネーズ様には、心から感謝しています。」と話します。

今後、オリジナルマヨソースを使った商品開発、およびリニューアルを実施していく予定です。サンクゼールは「おいしさの絶対追及」を掲げ、原料調達から製造・販売までを一貫して行う“食の SPA”として、今後も素材の魅力を最大限に引き出す商品づくりに取り組んでまいります。