

〈びよマヨ〉リニューアルのお知らせ

アミノ酸調味料（たんぱく加水分解物）を使わず、 よりシンプルでおいしいマヨネーズになりました。



平素より格別のお引き立て、ありがとうございます。

2013年1月より販売しておりました、那須ファームオリジナルマヨネーズ「びよマヨ」の一部原料を、2016年10月4日製造分より、リニューアルしましたので、お知らせいたします。（出荷は同月10日よりスタートします）
素材をより厳選することで、これまで以上に、安心して食べることができる、安全でおいしいマヨネーズが出来上がりました。

リニューアルのポイント

アミノ酸調味料（たんぱく加水分解物）の使用をやめました！

これまで、各原料の味をまとめるために、原料中に約0.3%使用しておりました、「たんぱく加水分解物」の使用をやめました。

びよマヨの「たんぱく加水分解物」は、塩素分解によるものではなく、酵素分解による安全性の高いものを使用しておりましたが、少なくない消費者から「気になる」という声をいただいております。このような声を受けて、弊社では、より多くのお客様に、より安心して食べていただきたいという思いから、これまで以上に素材を厳選することで、“**アミノ酸調味料不使用**”のマヨネーズをつくることにしました。〔蛋白加水分解物以外の原材料に変更はありません。各原料の詳細につきましては、別紙リリースをご参照ください〕

【新】びよマヨの原材料

1. 菜種油（豪州産 Non-GMO）
2. 卵（熊本産 Non-GMO 飼料）
3. 有機米酢（福岡有機 JAS）
4. 塩（長崎産海水 100%）
5. 砂糖（甜菜・さとうきび）
6. 香辛料（からし粉）

6種の厳選素材のみでつくります

味について

度重なる試作を繰り返し、厳選した素材の最適な配合のバランスを目指すことで、これまで以上にそれぞれ素材のおいしさが際立つマヨネーズになりました。特に、製造直後は、福岡県「庄分酢」の有機純米酢の優しい酸味が漂う、より本来のマヨネーズらしい味わいになりました。

新〈びよマヨ〉 製造後の熟成に ついて

製造直後はお酢の酸味が立ちますが、製造後、約1ヶ月をめぐり、素材の熟成が進むことで、お酢がよりまろやかになり、たまごの甘みが立ち上がり、より一層おいしく食べることができることも特徴です。

