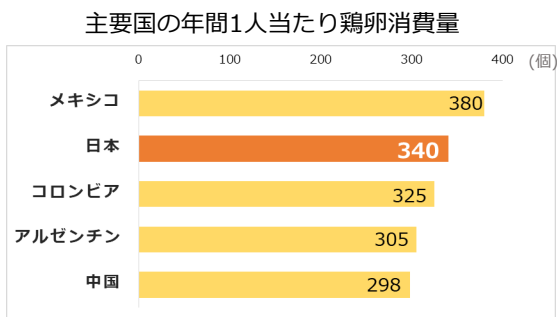


5月22日『たまご料理の日』に たまごサンドを作ろう！ インパクト抜群の『アートウィッチ[®]』をご紹介します

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区 代表取締役社長：炭井 孝志）は、社名にあるマヨネーズ・ドレッシング類と同じくらい「タマゴ加工品」を製造・販売しています。そんな当社から、5月22日の『たまご料理の日』に向けて、たまごを主役に、断面をアートのようにデザインしたインパクト抜群の『アートウィッチ[®]』をご紹介します。

『たまご料理の日』とは、一般社団法人全日本うまいもん推進協議会が制定した記念日です。05で「たまご」、22を「ニワトリ ニワトリ」と読む語呂合わせに由来しています。

たまごは、「完全栄養食」と呼ばれており、たんぱく質やビタミン、ミネラルなどの栄養をバランスよく含んでいます。また、日本人一人当たりの鶏卵消費量は、340個/年間で世界第2位(※図1)。和洋中のどんなテイストとも相性が良いたまごを、私たちは様々な料理を通じて食べていることが良くわかります。



(※図1) IEC統計を基に鶏鳴新聞社にて2020年次の統計数値を集計

たまご料理の中から、今回ピックアップするのは『たまごサンド』です。約8割の人がイメージするものはタマゴサラダを挟むもの(※)ですが、以前から関西で親しまれている厚焼き卵を挟む『たまごサンド』も、たまごサンド専門店の拡大によって全国的に浸透してきています。

(※) ケンコーマヨネーズ「[サンドイッチの大定番「たまごサンド」あなたはどちら派?](#)」より

『たまごサンド』も、見た目や食感、味の特長が異なるたまご料理を掛け合わせれば魅力は倍増！
さまざまなタマゴ加工品のラインナップをもつ当社だからこそのお手軽『アートウィッチ[®]』レシピをご紹介します！



«本件に関するお問い合わせ先»

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報部 広報・IR課

Mail : kouho@kenkomayo.co.jp TEL : 03-5941-7682 (直通)

たまごを魅せるアートウィッチ® 3選



そびえ立つたまごの アートウィッチ®

たまごを究極に楽しむサンドイッチ！目玉焼き・タマゴサラダ・スクランブルエッグ・そぼろ卵・半熟煮卵・厚焼き卵の特長を活かしながら、断面のインパクトも抜群に仕上げたサンドイッチです。

■レシピ詳細はこちらから：

<https://www.kenkomayo.com/pro/g/grecipe22815-001/>

たまごとフレッシュ野菜の アートウィッチ®

挟み方を変えるだけで、定番野菜とたまごの組み合わせが華やかな断面に仕上がります！食べ進むごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

■レシピ詳細はこちらから：

<https://www.kenkomayo.com/pro/g/grecipe22714-001/>



3種のたまごの海苔巻きさんど

真ん中の半熟卵がインパクト抜群なこちらには、錦糸卵とタマゴサラダも使用しています。野菜の他にうなぎや梅干し、ごぼうなどをあわせた和サンドです。

■レシピ詳細はこちらから：

<https://www.kenkomayo.com/pro/g/grecipe22987-001/>



この他にもたくさんのメニューをご紹介します。ぜひ一度当社[ホームページ](#)をご確認ください！

■会社概要

社名 : ケンコーマヨネーズ株式会社
 代表者 : 代表取締役社長 炭井 孝志
 所在地 : 東京都杉並区高井戸東3-8-13 (東京本社)
 創立年月 : 1958年3月

資本金 : 54億2,403万円
 主な事業内容 : サラダ・総菜類、タマゴ加工品、マヨネーズ・ドレッシング類等の食品製造販売