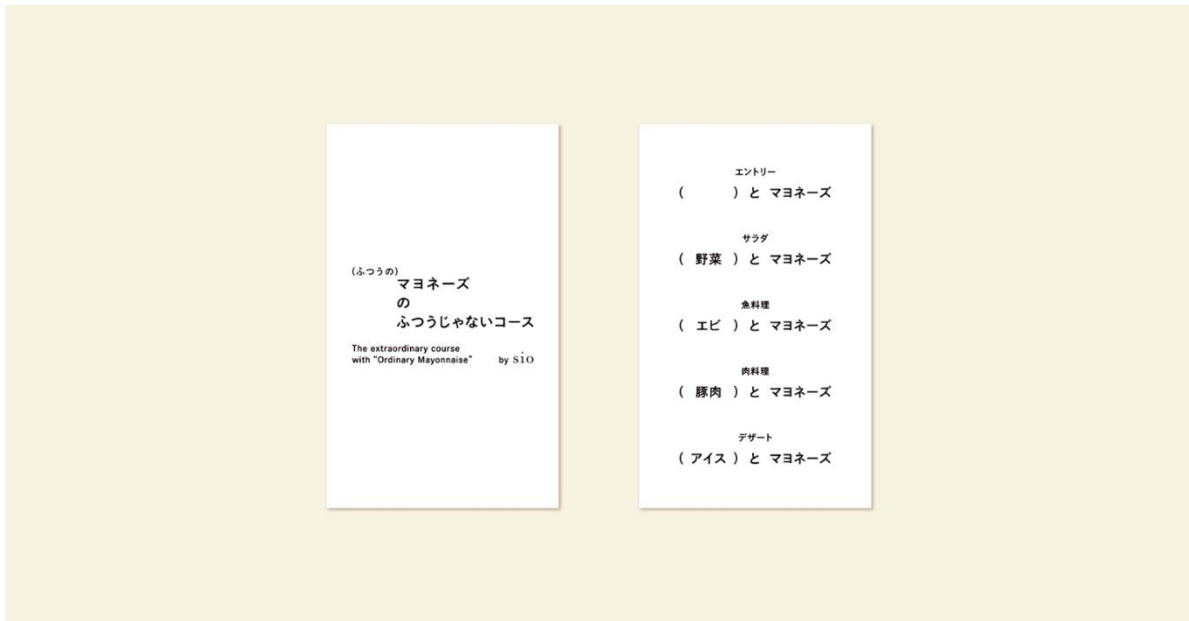


ミシュラン1つ星フレンチレストラン sio 鳥羽シェフ監修の D2C ブランド
クラフトマヨネーズ「ふつうのマヨネーズ」7月1日(木)販売開始に合わせ
マヨネーズが“メイン”のフルコース
「ふつうのマヨネーズのふつうじゃないコース by sio」
7月7日(水)、7月14日(水)2日間限定オープン

※マヨネーズ嫌いの方も大歓迎

<https://futsuno.shop/shop/pages/restaurant>

D2C 支援事業や EC 基板システム「ecforce」を提供する株式会社 SUPER STUDIO（所在地：東京都目黒区、代表者：林 紘祐 販売元:子会社 Studio beta）と、代々木上原のフレンチレストラン sio の鳥羽周作が展開する食のクリエイティブカンパニー株式会社ズる（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：鳥羽 周作）は、鳥羽シェフがレシピ監修するマヨネーズを再定義した「ふつうのマヨネーズ」のオンライン販売を2021年7月1日(木)より開始します。これに伴い、7月7日(水)および7月14日(水)に代々木上原のフレンチレストラン sio にて「ふつうのマヨネーズ」を使った「ふつうのマヨネーズのふつうじゃないコース」を提供する2日間限定の店舗をオープンします。



「ふつうのマヨネーズのふつうじゃないコース by sio」

7月1日(木)よりオンラインにて発売を開始する「ふつうのマヨネーズ」だからこそ実現できるコースを、鳥羽周作シェフ監修のもと開発しました。「ふつうじゃないコース」と名付けたのは、2つの特徴からです。1つは、極限までにシンプルであること。食材を別の味に変えてしまうのではなく、食材そのものの味を引き立てることができるため、調理を極限まで抑えています。もう1つは、意外な組み合わせがあること。マヨネーズなのに透明感があるため、一般的に組み合わせないある食材とも組み合わせています。そんなふつうじゃないコースは5品目のショートコースでどなたでもご予約いただくことができます。(予約は先着順となるため、予約枠が埋まり次第終了となります。)これまでマヨネーズが嫌いだったという方にもぜひご賞味いただきたいです。



「ふつうのマヨネーズのふつうじゃないコース」概要

コース詳細

- ・コース名：「ふつうのマヨネーズのふつうじゃないコース」
- ・提供内容：マヨネーズ
野菜とマヨネーズ
エビとマヨネーズ
豚肉とマヨネーズ
アイスとマヨネーズ
全5皿
- ・提供店舗：代々木上原 sio（東京都渋谷区上原 1-35-3）
- ・提供数：先着 20 組 40 名様
- ・価格：2500 円（税抜き、サービス料込み、ドリンク代別途）
- ・提供日：7月7日（水）、7月14日（水）2日間限定
- ・提供時間：10:00~/ 12:30~/ 15:30~/ 18:00~ 計4回
- ・ご予約方法：特設サイト (<https://futsuno.shop/shop/pages/restaurant>) よりお申込みください。

「ふつうのマヨネーズ」とは

多くの人々が実は知らない“本来の風味”を追求したマヨネーズ

「ふつうのマヨネーズ」は、価格や長持ちといった常識を取り払い、マヨネーズが本来持っていた風味を追求することで生まれたマヨネーズです。透明感があり、素材のやさしい甘さが引き立つ多くの人にとって普通ではないマヨネーズですが、今後は多くのふつうになれたらという思いから、「ふつうのマヨネーズ」と名付けています。その開発過程では、妥協を一切許さない sio の料理づくりの発想を、食品づくりの世界に持ち込み、何度も試作を重ねることで自信を持って新しい「ふつう」として食卓に届けられるマヨネーズが完成しました。

ひと塗りすれば、料理になる。

「ふつうのマヨネーズ」は、マヨネーズでありながら透明感があるため、食材の味を別の物にするのではなく、食材そのものの味を引き立てます。野菜でも、肉でも、卵でも、素材にひと塗りするだけで、食材ではなく“料理”と呼べるものに姿を変えます。

賞味期限は120日間、食べられるように小分けの瓶でお届けします。

本来の風味を活かすことを最優先に考えた結果、賞味期限は一般的なマヨネーズと比べ約1/3の120日となりましたが、短い賞味期限内に美味しくお召し上がりいただけるよう少量ずつ3つに小分けにした瓶でお届けします。いつでも新鮮な味をお楽しみください。

「ふつうのマヨネーズ」開発背景

目指したのは、食卓も、レストランも豊かに。

新しい日常は、“食”にまつわる環境や意識を大きく変化させました。外食の機会は激減し、一方でおうちでの調理時間や、テイクアウトは大幅に増加しています。この変化によって、食卓では、おうちでの食事のマンネリ化。レストランでは、ビジネス危機が深刻化しています。今回の製品開発では、食卓にとっても、レストランにとってもこの変化を少しでも前向きなものにすることを目指しました。

D2Cブランドを支援・展開してきたSUPER STUDIOだけではなく、飲食店を運営しながら「#おうちでsio」や「#朝ディナー」など次々と新たな食体験の進化に挑戦してきた鳥羽周作が手を組み、食品開発を行うことで、人々の食卓を彩ることはもちろん、レストランが持つ可能性の拡張にもつなげていきたいという思いがあります。

一切の妥協を許さないレストランが持つ料理への熱量と知識を注ぐことで、初めて完成した「ふつうのマヨネーズ」を試金石に、食卓を豊かにし、レストランを豊かにする様々な“ふつう”を提案してまいります。

商品詳細

- ・名称：マヨネーズ
- ・原材料：食用植物油脂(国内製造)、卵黄、醸造酢、砂糖類(砂糖、水あめ)、マスタード、食塩、(一部卵を含む)
- ・内容量：120g
- ・成分表記：100gあたり熱量674kcal/蛋白質1.3g/脂質74.2g/炭水化物5.0g/食塩相当量1.3g(推定値)
- ・賞味期限：未開封で製造日から120日
- ・保存方法：直射日光を避け、常温で保存
- ・容量：120ml
- ・価格：1箱 (3ピース) ￥3,800 税込(送料別途)-
3箱セット (9ピース) ￥11,400 税込(送料無料)
- ・販売開始日：2021年7月1日(木) 0:00~
- ・販売サイト：<https://futsuno.shop/>

「ふつうのマヨネーズ」の特徴

このマヨネーズは、長持ちしません。
決して、安くはありません。
そのかわりマヨネーズ本来の姿があります。



マヨネーズなのに、透明感がある。

口にした瞬間、

しっかりと味が広がる。

味わった瞬間、

後味がなくなり透明感に包まれる。

マヨネーズなのに、透明感？

それが、マヨネーズ本来の風味なのです。



ひと塗りすれば、料理になる。

食材に味を加えるのではなく、

食材に負ける繊細さが、

食材の味を引き立てる。

野菜でも、肉でも、卵でも、

ひと塗りするだけで、

それはもはや「料理」と呼べるものになる。



目指したのは、普遍性のある驚き。

一瞬の驚きは、味を強めることで、

簡単に生み出せる。

味を繊細にすることで生まれたこの驚きには、

飽きがこない。

目指したのは、自分自身が

毎日ずっと使いたくなるもの。



鳥羽周作シェフ コメント

今回はふつうのマヨネーズを体感していただくために、レストランが考えるコース仕立てにしてみました。

マヨネーズ自体にはあまり味を立たせず、素材の持ち味を活かしながら、レストランにふさわしい驚きのあるお皿をご用意しました。

ふつうのマヨネーズの可能性が、最大限に感じ取れるふつうじゃないコースをぜひ体感ください。

鳥羽周作シェフ プロフィール

鳥羽周作 (トバ シュウサク)

sio オーナーシェフ / シズる株式会社代表取締役

1978年生まれ、埼玉県出身。

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32歳で料理人の世界へ。

2018年、代々木上原にレストラン「sio」をオープンし、

ミシュランガイド東京で2年連続星を獲得。

また、業態の異なる5つの飲食店（「o/sio」「純洋食とスイーツ パーラー大箸」「ザ・ニューワールド」「崙つね」）も運営。

書籍、YouTube、各種SNSなどでレシピを公開するなど、

レストランの枠を超えたいろいろな手段で「おいしい」を届けている。

2021年4月、博報堂ケトルとチームを組み、

食のクリエイティブカンパニー「シズる株式会社」を設立。

モットーは『幸せの分母を増やす』

シズるについて



シズる株式会社は、「料理は、クリエイティブで、もっとおいしくなる。」をコンセプトにした食のクリエイティブカンパニーです。レシピ開発からデザイン、PRまで、ワンストップで「おいしい」をお届けします。

<https://sizuru.co.jp/>

sio について

sio

代々木上原のレストラン。

2018 年 7 月のオープン直後からミシュランガイド東京の星を 2 年連続獲得。素材の本質を見極めた美しい料理と、想像を超える斬新なコース構成、そこにマッチするペアリングドリンク。おいしいを超えた感動を提供します。

<http://sio-yoyogiuehara.com>

SUPER STUDIO について

[会社名]

株式会社 SUPER STUDIO

[代表者]

代表取締役 CEO 林 紘祐

[所在地]

東京都目黒区下目黒 2-23-18 目黒山手通ビル 8F

[資本金]

1,861,220,000 円（資本準備金含む）

[事業内容]

D2C 支援企業として、ビッグデータ解析による世の中のニーズの抽出、商品開発、基幹システム「ecforce」の提供、広告運用、生活者のもとへ商品を直接届けるところまで、全ての工程をワンストップで支援。

[URL]

<https://super-studio.jp/>