

No.36 10月10日はポテトサラダの日



1- なぜ10月10日？

北海道産のじゃがいもの収穫時期が10月であること、ポテトサラダの材料になるにんじん、じゃがいも、きゅうり、玉ねぎを横に並べると1010に見えること、英語の「Potato」の表記が10月10日に見えることなどに由来しています。



2- ポテトサラダとマヨネーズ

世界中で食べられているポテトサラダ。ルーツは諸説ありますが、有力なのはロシア、モスクワのレストランシェフ、リュシアン・オリヴィエが考え出した「オリヴィエ・サラダ」説。日本では大正時代に帝国ホテルで提供されていた、という記録があります。そしてポテトサラダに欠かせないマヨネーズは、キューピーの創始者である中島董一郎が農商務省による海外実業練習生として渡米していたときに出会いました。その後、日本人の体格向上を願って、**1925年に日本で初めてマヨネーズを製造・販売**。衣食住の洋風化が進み始めた大正時代のことです。



写真：発売初期のキューピー マヨネーズ

3 キューピー マヨネーズ ファンクラブ発の商品第一弾「半熟玉子とブロッコリーのポテサラ」

ポテトサラダなどの総菜を製造・販売するデリア食品株式会社（キューピーグループ）は、**「半熟玉子とブロッコリーのポテサラ」**を10月1日(土)～10日(月)に期間限定[※]で販売します。

会員制コミュニティサイト「**キューピー マヨネーズ ファンクラブ**」の皆さんと一緒に開発した「**主役の一品**」になるごちそうサラダです。

大きめにカットした半熟卵、ベーコン、ブロッコリーでつくるポテトサラダで、じゃがいもをシーザーサラダドレッシングであえて、チーズのコクと風味をプラスしました。アーモンドの食感がアクセントになっています。ファンクラブ会員からは「食感が楽しい」「卵とマヨネーズの相性が最高」「食べ応えがある」といったコメントが寄せられました。手作りしたい方のために**レシピを公開**しています。

※ エリアにより販売期間、取り扱いが異なる場合があります

キューピー マヨネーズ ファンクラブ：<https://www.beach.jp/community/KEWP/IE/>



“今日はこれ！
主役の一品”

写真：左 半熟玉子とブロッコリーのサラダ 右 目印のシール

4 「ポテトサラダ」サイトをリニューアル

「キューピー おうちで作るポテトサラダ」サイトをリニューアルし、基本からアレンジまで、シーンや気分に合わせて選ぶ多彩なポテトサラダメニューを掲載しました。子どもも大人も喜ぶ家族向けからお酒に合うおつまみレシピまで、一人一人に合ったメニューがきっと見つかるはず。さらに**「ポテトサラダマジック」**では、アレンジレシピも多数紹介しています。



写真：左 肉巻きポテサラ 右 ポテサラボート

5 燻製マヨネーズで手軽におつまみ

「ポテトサラダをもっと楽しんでもらいたい」という思いから、スモークビネガーを使った、燻製の深い香りをたのしむ大人のための「キューピー 燻製マヨネーズ」を紹介します。スティック野菜、ゆで卵、チーズなどいつもの素材にかけるだけ、あえるだけでお酒によく合うおつまみになる商品です。おすすめレシピは**「大人の燻製ポテトサラダ」**です。

