

にんにく好きのための新アイテム
調理にも仕上げにも使える調味料

「デリシャスガーリックマヨ」
2月9日 新発売



エスビー食品株式会社は、3種類のにんにくを組み合わせた、飽きのこない絶妙な味わいのマヨネーズ風味調味料「デリシャスガーリックマヨ」を新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026年2月9日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
デリシャスガーリックマヨ	152g	5×8	320円

■商品の特徴

・パンチがありながらもマイルドで濃厚な味わい

マヨネーズの濃厚なコクと、加熱方法が異なる3種類のにんにくの複雑な風味が調和した味わいです。

【3種類のにんにくが生み出す風味の役割】

フライドガーリック：パンチのある旨みと香ばしさ

ソテードガーリック：味の根幹となる甘みと旨み

ローストガーリック：苦みの付与による味の複雑さ

調理シーンでは、肉・魚・野菜のソテー、チャーハンなどの味付けのほか、炒め油として使うことで、香ばしくコク深い仕上がりになります。

卓上では、唐揚げ、フライドポテト、温野菜、焼きそば、お好み焼き、ゆでたまご、まぜそばなどにかけてお楽しみいただけます。



唐揚げに



サラダに



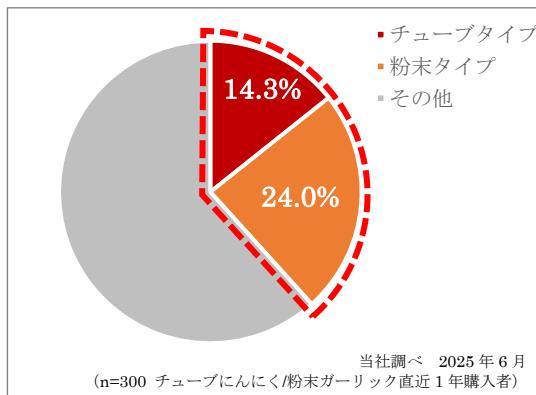
温野菜に

■商品化背景

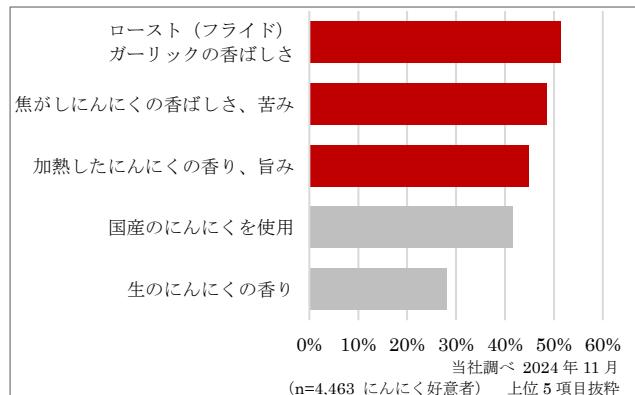
・にんにくの利用シーンの拡大

4割近くのお客さまが、チューブもしくは粉末タイプのにんにくを使って、卓上で料理の味を変えていくことが分かります。また、にんにくが効いた商品に対しては、「ロースト（フライド）」や「焦がし」などの加熱したにんにくの香りや旨みへの期待が多く挙げられています。

○にんにくを使って卓上で味変する割合



○にんにくの効いた商品に対する期待



調理シーンと食卓の両方にんにくの風味を楽しめる
新たな調味料の選択肢を拡充し、さらなる利用シーンの拡大を図ります。