

カゴメとキューピーによる「ケチャマヨ」の研究結果を発表 ～「ケチャマヨ」の魅力やレシピを発信する共同プロモーションを開始～

カゴメ株式会社（本社：愛知県名古屋市中区、代表取締役社長：奥谷晴信、以下カゴメ）とキューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮満、以下キューピー）は、**トマトケチャップとマヨネーズを1対1で混ぜ合わせた「ケチャマヨ」（通称：オーロラソース）の物性や、揚げ物との相性について共同で研究しました。**研究では、トマトケチャップ・マヨネーズ単体の使用時に比べて、混ぜ合わせた「ケチャマヨ」はくちどけが良くなるという物性変化が確認できました。さらにコロックにつける喫食評価においては、継続して食べても「好ましさ」や「もっと食べたい」という意向が低下しにくくなることなどが確認されました。結果を踏まえ、**ご家庭で「ケチャマヨ」を手軽に取り入れていただけるよう、「ケチャマヨ」の魅力やレシピを発信する共同プロモーションを2026年10月30日(金)より実施します。**

共同プロモーションはこちら：<https://ketchamayo.com/>

■研究の背景

カゴメとキューピーは、トマトケチャップやマヨネーズをそのままつけるだけではなく、他の調味料とまぜたり、調理に使ったりする提案をしてきました。中でもトマトケチャップとマヨネーズを混ぜて作る「**ケチャマヨ**」は、**ケチャップの酸味と甘みがマヨネーズのコクとよく合い、揚げ物をはじめとしたさまざまなメニューで活躍します。**そこで改めて「ケチャマヨ」と揚げ物の相性などを研究し、お客さまに魅力を発信する共同プロモーションを実施することになりました。

■共同プロモーションについて

プロモーションでは、国内トップクラスのソーシャル・フードメディア「Tasty Japan」（運営：BuzzFeed Japan 株式会社、本社：東京都渋谷区）の番組内で、**身近な食材と「ケチャマヨ」を活用したオリジナルレシピを通じて、「ケチャマヨ」のおいしさの秘密や、つける・かける・炒める・塗るなどといった楽しみ方**を紹介します。

カゴメとキューピーの研究結果について

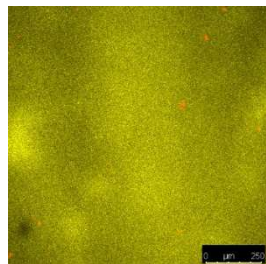
くちどけが良く、口の中で広がりやすい物性に変化

トマトケチャップは繊維が密に絡み合った構造で形成されている一方、マヨネーズは乳化した油の粒子が密に詰まっています。トマトケチャップとマヨネーズを混ぜ合わせると乳化粒子と繊維の構造がほぐれ、粘度が低下します。

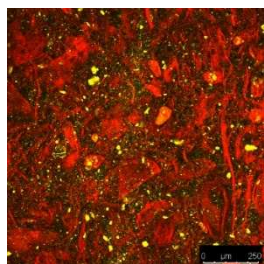


左:トマトケチャップ 中央:ケチャマヨ 右:マヨネーズ

官能評価でもくちどけが良くなることが確認され、単独で使用するより、口の中でも、食べ物の上でも広がりやすくなることが分かりました。

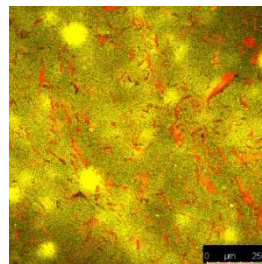


マヨネーズ単体
乳化粒子が密に詰まっている



ケチャップ単体
繊維が密に絡み合っている

混ぜると



ケチャマヨは繊維と乳化粒子の構造がほぐれることで
粘度が下がり広がりやすくなる

衣にほどよくなじんで表面をコーティングし、油っぽさを抑える効果があると推察

コロッケに各種ソース（トマトケチャップ単体・マヨネーズ単体・ケチャマヨ）を同量滴下したところ、ケチャマヨは、トマトケチャップ単体・マヨネーズ単体と比較して1.5倍以上広がりやすいことが分かりました。あわせて、かけやすくつけやすい物性であることも確認されました（画像なし）。

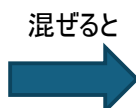
また下の画像が示す通り、トマトケチャップ単体だと衣に染み込みやすく、マヨネーズ単体だと染み込みにくい傾向にあるのに対し、ケチャマヨはほどよく染み込んで表面をコーティングします。衣の油が直接口に触れにくくなることで、油っぽさを抑える効果があると推察されます。



トマトケチャップ単体
衣に染み込む



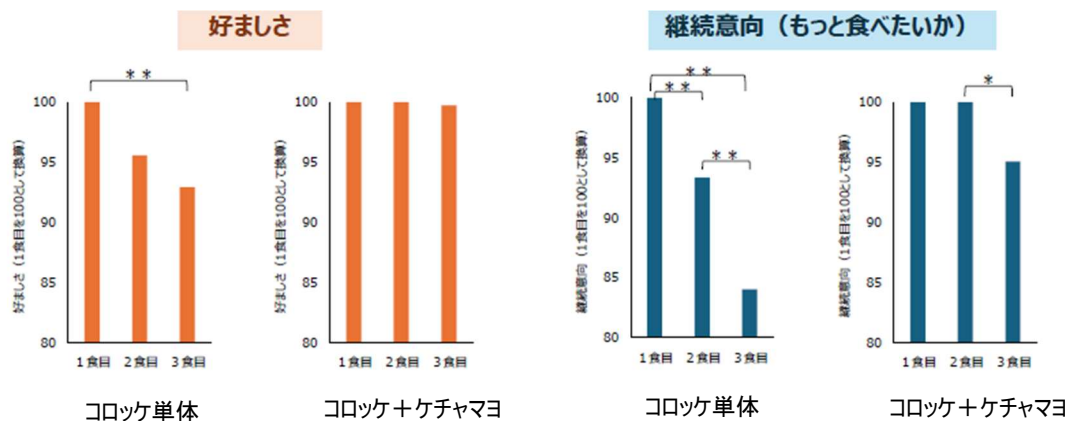
マヨネーズ単体
衣に染み込まない



ケチャマヨは衣に程よく染み込み
表面をコーティングする

ケチャマヨをコロッケにつけると、好ましさの低下が抑制され、継続意向の低下も軽減

コロッケ1口を喫食した際の「好ましさ」や、もっと食べたいかどうかの「継続意向」を確認し、それを3回繰り返す喫食評価を行いました。コロッケ単体で食べる場合と、「ケチャマヨ」をかけて食べる場合で比較したところ、コロッケ単体で食べると、回を重ねるごとに「好ましさ」が減っていくのに対し、ケチャマヨをつけて食べる場合は、「好ましさ」の低下が抑制されました。また、コロッケ単体で食べるよりも、「もっと食べたい」という継続意向が長く続く（＝飽きづらくなる）ことが確認されました（下グラフ）。



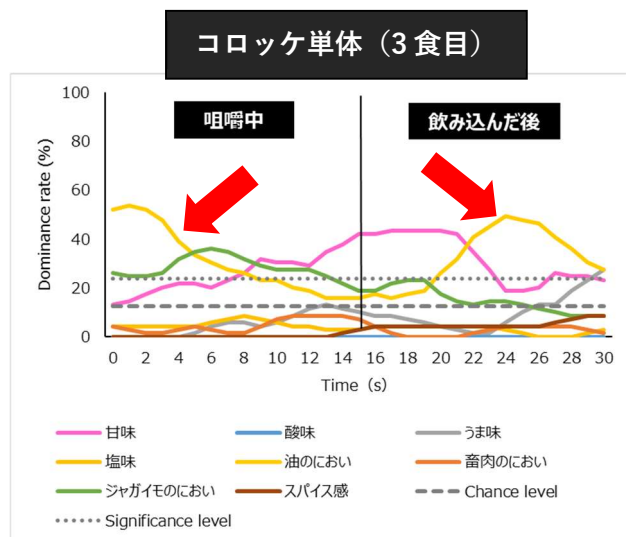
※ *:p<0.05, **:p<0.01

※ カゴメによる官能評価(2026 年 6 月, n=25)

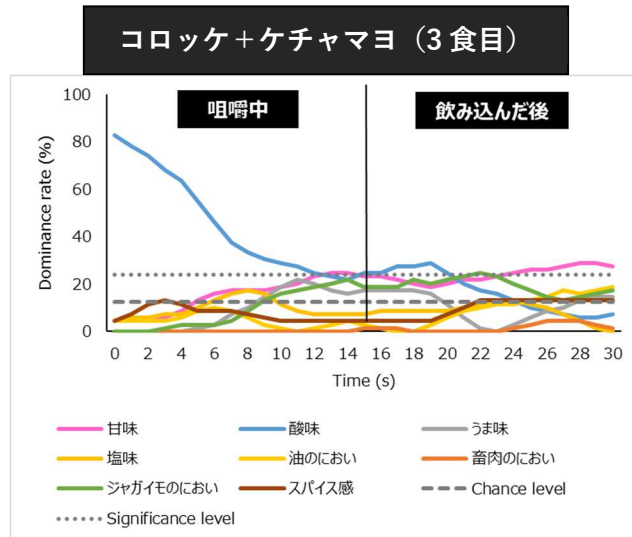
※ 口に入れて咀嚼(15 秒)、飲み込んだ後(15 秒)の計 30 秒間評価

※ 喫食順(コロッケ単体とケチャマヨありのどちらを先に評価するか)は半々になるようにランダムに指定

経時的な味わいの変化を可視化する手法を用いた調査では、コロッケ単体では甘味や油のにおいにより満足感を得やすい可能性がある一方で、「ケチャマヨ」をつけた場合は酸味や後味の複雑な味わいが口の中に広がることを確認され、コロッケの油っぽさが軽減された可能性があることが挙げられます(下グラフ)。



コロッケ単体の場合、黄色の線が示すように、最初と最後に「油のにおい」を感じる



コロッケにケチャマヨをつけた場合、トップに酸味が際立っているが最後は、「油のにおい」を含めて際立った単一の味・香りがない

※ カゴメによる官能評価(2026 年 6 月, n=23)

※ 口に入れて咀嚼(15 秒)、飲み込んだ後(15 秒)の計 30 秒間評価

※ 喫食順(コロッケ単体とケチャマヨありのどちらを先に評価するか)は半々になるようにランダムに指定

「ケチャマヨ」を使った番組オリジナルレシピ

研究から、広がりやすい物性の「ケチャマヨ」は料理にかけたりつけたりしやすく、また酸味や複雑な後味が口の中で広がることによって揚げ物の油っぽさを軽減する可能性があることが分かりました。こうした結果を踏まえ、共同プロモーションでは、揚げ物をはじめとした定番の料理に使える「ケチャマヨ」活用レシピを紹介します。



ケチャマヨコロッケ



厚揚げのケチャマヨ炒め



ケチャマヨ焼きおにぎり

カゴメとキューピーは、普段の食事がもっと手軽でおいしくなる「ケチャマヨ」の提案を通じて、子どもから大人まで笑顔あふれる食卓づくりを応援します。

共同プロモーション 番組概要『Tasty's Secret』

■番組名：(前編)『Tasty's Secret』～冷蔵庫の食材でうまいもん作ったるわ～

(後編)『Tasty's Secret』～パパッと、今日何作る?～



■配信構成：前編・後編の全2話

■配信時期：（前編）2026年10月30日（金）10:00 / （後編）2026年11月27日（金）10:00

■視聴方法：Tasty Japan 公式 YouTube チャンネルにて配信

【番組視聴 URL（YouTube）：<https://youtu.be/7HpYKrE5Oys>】

■配信先：Tasty Japan 公式 SNS アカウント（Instagram、TikTok、X、YouTube）

※ Instagram はショート動画のみの配信となります

商品概要

カゴメトマトケチャップ

カゴメトマトケチャップは、トマト・糖類・お酢・食塩・たまねぎ・香辛料だけでつくられています。カゴメトマトケチャップはトマトがちがいます。いつも食べているトマトとはちがうカゴメが選んだケチャップ用のトマト。夏の畑で真っ赤に完熟させてから使用しています。



キューピー マヨネーズ

卵黄をたっぷり使用することでコクとうま味を作り出し、独自技術で開発した風味豊かな専用酢を使用しています。キューピー マヨネーズと好きな調味料や食材をまぜる「まぜマヨ」は、卵黄ならではのコクがどんな味も引き立ててくれます。

■「手軽にアレンジ まぜマヨ」サイト <https://www.kewpie.co.jp/mazemayo/>



会社概要

■ カゴメ株式会社



カゴメは1899年の創業以来、自然の恵みである野菜や果物のおいしさや栄養を活かしたものづくりを大切にしております。さまざまな野菜の価値を活かした幅広く革新的な商品を次々とお届けし、人々の健康に貢献していきたいと考えております。

カゴメ公式サイト <https://www.kagome.co.jp>

■ キューピー株式会社



1919年の創業以来、キューピーは食を通じて健やかな生活を支えることをめざしてきました。1925年に日本で初めてマヨネーズを製造・販売。グループ全体で、市販用・業務用・海外・フルーツソリューション・ファインケミカルの事業を展開しています。「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって、世界の食と健康への貢献を目指しています。

キューピー公式サイト <https://www.kewpie.co.jp/>

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画本部 コーポレートコミュニケーション部 広報グループ 担当：堀江・岩元
TEL：03-5623-8501 MAIL：koho@kagome.co.jp

キューピー株式会社 広報部 担当：稲垣・金子
TEL：03-3486-3051 MAIL：pr@kewpie.co.jp