

「おいしいマヨネーズが食べたい！」 シンプルで熱い想いが生んだ オリジナルクラフトマヨネーズ

スパイスアンドピース
マヨネーズファクトリー

昨年3月に創業したスパイスアンドピースマヨネーズファクトリー（横浜市中区本牧原、神藤徳政代表、044-767-9580、<https://spiceandpeace.shopinfo.jp/>）は、外食産業で商品開発と業態開発に永年携わってきた神藤氏と世界中を旅する旅行作家の山下マヌー氏がfacebookで20年振りに再会し、立ち上げた。川崎市宮前区にテストキッチンと工場を構え、昔ながらのホテル&レストランレシピのオリジナルクラフトマヨネーズの製造販売を行っている。

同社のつくるマヨネーズは、総称してマジックマヨネーズ。食卓において楽しい笑顔を届ける魔法の調味料だ。吟味した素材のよさを最大限に引き出すために、保存料や添加物を一切使わず、製造手順にこだわり手間暇かけてつくられる。さらに、同社商品の最大の特長は、世界中のスパイス&香辛料を仕上げのアクセントとして加えた



大手町マルシェ出店の様子

点。商品例を挙げただけでも、マウイシュガー／黒煎り七味／ガラムマサラ／チリパブリカ／バジリコペッパー／クレオールペペ：独特の世界観が窺える。

「パンと生野菜との相性」という開発コンセプト通り、サンドイッチに最適！また、市販のドレッシングと合わせたり、白ワインビネガーやオリーブオイルで伸ばせばおいしいソースやディップ、ドレッシングにも早変わり。



食卓に魔法をかける…世界中のスパイスや香辛料が彩る同社のオリジナルクラフトマヨネーズ

現在の首都圏イベントやマルシェへの出店と通販主体の営業に加え、今春からは自由が丘などでのシヨップ販売も開始する。創業者二人の知恵と経験に遊び心を加えたマヨネーズづくりは今後も進化を続けていく。