

Atelier  
de Koji

## 塩麴ソイマヨ Shiokoji-Soymayo

美食の国フランスに長年暮らしたオーナーがフランスのエスプリと日本伝統の発酵食品をかけあわせ、動物性原料不使用でありながら旨味がたっぷりのマヨをご提案します。

カロリーは通常マヨネーズの凡そ半分。優しい味が、かける素材の味を邪魔することなく引き立てます。

野菜だけでなく、さっぱりとしたソース代わりに使えるので主食のお供にも。



白みそ  
仏産マスタード  
使用

<https://jp-atelierdekoji.com/>



jp.atelierdekoji



Atelier de Koji

### 塩麴ソイマヨ

#### 塩麴ソイマヨ 美味しい召し上がり方例 副菜編



##### ポテトサラダに

ポテトと野菜を混ぜ、  
塩コショウとりんご酢で  
味付けをします

最後に上からマヨをかけて  
味わって召し上がれ



##### 豆腐&豆サラダ

豆乳仕立てのマヨだから  
豆腐や豆と相性は抜群

タンパク質たっぷりの  
もりもりサラダはいかが？



##### 洋風おひたし

あと一品に迷ったら？

たまには小松菜などの  
おひたしも  
洋風にしてみても

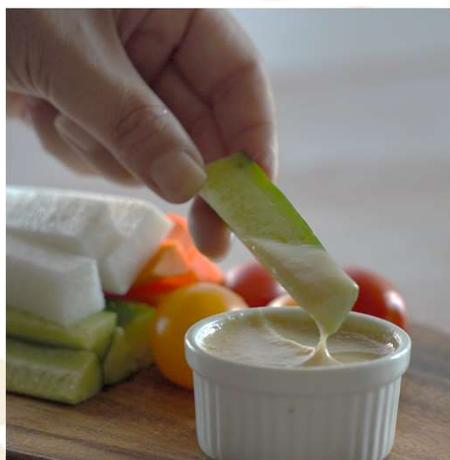
塩麴ソイマヨ 美味しい召し上がり方例 ～お洒落な前菜編～



**アボガドサラダ**

アボガド+エビ+リンゴを切つてマヨで混ぜました。

アボガドの皮をお皿代わりにするとお洒落な前菜に



**ディップに**

お好みの旬のお野菜を切つてつけて食べるだけ

食べる人と時を選ばない間違いのない一品



**ウフマヨ**

半熟卵にマヨをたっぷりのせて

パプリカパウダーで飾ると華やかな前菜にも

塩麴ソイマヨ 美味しい召し上がり方例 ～主食編～



**てりやきチキンに添えて**

てりやきソースの甘味とマヨの酸味が抜群の相性

お箸が止まらなくて危険です



**サーモンのお供に**

こっくりとしたサーモンがマヨの酸味でさっぱりと召し上がれます

お好みにハーブを追加しても



**ローストビーフサンド**

ローストビーフとサラダにたっぷりとマヨをかけてパンに挟むと贅沢なサンドイッチに！