



大阪粉もん料理の隠れた主役

# 白いマヨネーズ

大阪ソース料理の旨さと魅力を更にアップ



## 大阪商人の味覚とセンス

### 進駐軍が持ち込んだ貴重で憧れの食品

戦前から庶民の味として、大阪粉もん料理の代表であったお好み焼、多くの苦難があつた太平洋戦争中でも、その味は引き継がれて、戦後の食糧難の時代にも、貴重なタンパク源として愛されてきました。戦後の米国統治下、進駐軍の配給物はとても貴重で憧れでした。ぼてぢゅうの商人魂とセンスがそんな憧れのものと大衆的な料理とのコラボレーションという発想を生みました。



## ぼてぢゅうが「お好み焼」の定番に



### 大阪食文化 究極のコラボレーション

戦後間もない昭和21年に大阪玉出で創業したぼてぢゅうは、お好み焼専門店としてお客様に喜ばれる味を常に求めていました。戦後の食糧難の時代だからこそ、食で喜びを提供したい。限られた食料もアレンジ次第で喜ばれる味が提供できるのではないかな？ そんな思いから、当時貴重で憧れであったマヨネーズを、定番メニューであるお好み焼にトッピングすることを発案しました。現在では定番になっている、お好み焼にマヨネーズのトッピングは、ぼてぢゅうが発祥の大阪食文化 究極のコラボレーションなのです。



## 日本のマヨネーズ文化の進化に貢献

### マヨネーズ多様化の先駆け

ぼてぢゅうでは、お好み焼の味を更に魅力的にするために、マヨネーズの味を追求してきました。「酸味少なく」「味の深み、なめらかさ」を追求した、**お好み焼専用マヨネーズ**は、色が白いこともあり“白いマヨネーズ”として愛されています。今では、マヨネーズも用途に合わせて多種多様な商品がありますが、ぼてぢゅうは戦後から、すでにお好み焼専用のマヨネーズを発案し定着させてきました。ぼてぢゅうの白いマヨネーズが日本のマヨネーズ文化の進化にも貢献してきたのです。