

体にやさしい、だけじゃない。
完全会員制インナービューティ料理店
でも採用される、その上質な味わい。

体にやさしいだけでは、お料理に使い続けるのは難しいのですが、「プロマヨ」は、その味わいにも自信があります。その上質な味わいは一流の料理人にも認められ、東京・麻布にある完全会員制寿司屋「麻布 黒しゃり」や、完全会員制肉割烹「麻布 肉しゃり」でも使われています。



PRO mayo プロマヨ


価格: 1,000円(税込1,080円) 内容量: 200g

●名称: 半固体状ドレッシング ●原材料名: 有機食用べに花油(アメリカ製造)、豆乳、りんご酢、甘酒、塩ごろし、有機ブルーアガベンシロップ、食塩、有機しょうゆ、白胡椒、(一部に小麦・大豆・リンゴを含む) ●保存方法: 直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください

プロマヨ フリーポリシー

動物性原料不使用	遺伝子組み換え大豆不使用	化学調味料不使用
香料不使用	保存料不使用	人工甘味料不使用
着色料不使用	コレステロールフリー	トランス脂肪酸フリー



 プロラボ ファームはサステナブル農法の
採れたて新鮮野菜をお届けしています。

「土の中の微生物を元気にする」独自の農業不使用栽培を行う「プロラボ ファーム」。サステナブル(持続可能な)農法を意識し、クリーンで健康的な方法で野菜を栽培。手間ひまかけて土を生かし続けることで、人にも環境にも安心・安全な農業の実現を目指しています。



【販売元】株式会社プロラボホールディングス 〒108-0073 東京都港区三田3-7-18 URL: <https://prolabo-farm.com/>
【製品に関するお問い合わせ】 ☎0120-911-854

Produced by



■お申し込み・お問い合わせは



Copyright© Pro Labo Holdings Co., Ltd. All rights reserved. 当りフリーに掲載のコピーおよび画像等、すべてのデータを無断で複製・転載することは、著作権法等で禁じられています。

PRO Mayo



卵・添加物*、一切不使用。
インナービューティのための植物性プロマヨ。

プロマヨ PRO mayo



*消費者庁「食品表示法」で定める食品添加物無添加であることを示す。

「プロラボ ファームブランド」から生まれた、 卵・添加物^{*}一切不使用の ナチュラルマヨ。

本来、マヨネーズは卵を原料としますが、「プロマヨ」は卵を使用せず、植物性の原料だけで開発^{*}。さらに、味付けにおいても添加物を加えることなくナチュラルに仕上げています。

舌には美味しく、体にはやさしい。ぜひ、この味わいをご自身でお確かめください。

追求したのは、身体へのやさしさ。

プロマヨが実現する フリーポリシー

動物性原料 不使用	遺伝子組み換え 大豆不使用	化学調味料 不使用
香料 不使用	保存料 不使用	人工甘味料 不使用
着色料 不使用	コレステロール フリー	トランス脂肪酸 フリー

普段のお食事からインナービューティを。
植物性の原料を厳選し、添加物不使用^{*}で完成させました。



これは、全く新しいブレンド製法。 プロマヨの原料への徹底したこだわり。

卵を使わずにコクを出すこと、そして添加物を使わずに味わいを良くすることは簡単なことではありませんでした。プロラボでは、使用する原料と製法にこだわり抜くことで、卵・添加物を一切使用しない『プロマヨ』の開発を実現しました。

油へのこだわり:有機べに花油を厳選使用

有機栽培されたべに花の種子から搾油。
溶剤を使用せず圧搾法で作ったべに花油を使用。

「プロマヨ」に使用される油は、キク科ペニバナ属の一年草であるべに花の種子から搾油した有機べに花油です。さらに圧搾法と呼ばれる製法を採用しています。



食用油の一般的な製法

〈圧搾法〉 原料に圧力をかけて搾油する方法。	〈抽出法〉 溶剤を使用することで、効率よく油を抽出する方法。	〈圧抽法〉 圧搾後の原料をさらに抽出法にて搾油する方法。
---------------------------	-----------------------------------	---------------------------------

オレイン酸(オメガ9)を豊富に含む ハイオレリックタイプのべに花油を使用。

べに花の種子には、リノール酸(オメガ6)を多く含むハイリノールタイプ、オレイン酸(オメガ9)を豊富に含むハイオレリックタイプがあります。「プロマヨ」では、オレイン酸を豊富に含むハイオレリックタイプのべに花油を使用しています。



味へのこだわり:エステプロ・ラボ製品を使用

卵不使用・植物性原料なのに、
深い味わいの秘密。

「プロマヨ」では添加物を使用せずに自然な深い味わいを実現しています。その秘密は、「有機JAS認定」の国産丸大豆醤油「キオケ ソイソース オーガニック」と、低GIながらも上質な甘みのある「ブルーアガベシロップオーガニック」。さらに塩麹・甘酒を加えてコクと甘みを追加しました。

キオケ ソイソース
オーガニック

有機JAS認定を受けている「国産丸大豆」などを使用し、木桶で天然醸造された特級醤油。約300種類以上の有用菌で発酵・熟成し醸造しています。



ブルーアガベシロップ
オーガニック

有機栽培されたブルーアガベの株を圧縮して搾汁したオーガニック甘味料。GI値は21±4(17~25)。クセがなく自然な甘みが特徴です。



※消費者庁「食品表示法」で定める食品添加物無添加であることを示す。