

第83回 絆あんしんイベントのご報告

2026年8月26日（水）日本典礼西新井会館にて、
絆あんしんイベント
「聞いてなるほど、マヨネーズのお話し」



「聞いてなるほど、マヨネーズのお話し」 開催！

マヨネーズは「水の中に油が混ざっている」のではなく、
「油の中に水が細かく分散している」食品。卵黄に含
まれるレシチンが乳化剤の役割をして、油と酢をなめら
かにつないでいる。

実はマヨネーズの約7割は油。だから少量でもコクが強
く、料理をまろやかにしてくれる。

冷凍すると元に戻りにくい。凍ることで乳化が壊れ、
解凍すると分離してしまうことがある。

「マヨネーズの約7割は油なのに、卵黄のおかげでク
リーミーに混ざっている」

という話だよ。意外と知らない人が多い豆知識なんだ。

次回 **第84回 絆あんしんイベント**
「チョコレートの世界へ、ようこそ！」

9月29日（火）13時～

日本典礼西新井会館にて

「チョコレートの世界へ、ようこそ！（明治
製菓）」を開催します