



2022年1月27日

レンジアップは容器のまま70秒。うま味とコクがさらに向上

レンジ対応スタンディングパウチ入りパスタソース 「ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」と 「カルボナーラ なめらかチーズ仕立て」をリニューアル

3月3日(木)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、封を切らずに立てたまま電子レンジ(500W)で70秒温めるだけのスタンディングパウチ入りパスタソース*のうち、「ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」と「カルボナーラ なめらかチーズ仕立て」の2品をリニューアルします。ミートソースは、肉のうま味と野菜本来の甘み・コク、後味のキレを向上させ、さらなる満足度の向上を図ります。カルボナーラは、チーズのうま味・コク、クリーム感を向上させ、より濃厚な味わいを楽しめるよう改良を行います。

※ 2020年3月に特許を取得(特許6680916号)。蒸気孔を有するスタンディングパウチは、内容量が200g程度までのものが一般的であり、内容量を増やすと電子レンジの加熱時間が長くなり、高い耐熱性が要求されることから、スタンディングパウチに2人前のパスタソースを入れることは難しく、独自性がある。



70秒でOK、そのまま電子レンジで温められる、スタンディングパウチが好評

湯煎するだけですぐに食べられるレトルトパウチ入りの食品は、使い勝手や扱いやすさなど、缶や瓶にはない利点が受け入れられ、普及が進んでいます。レトルトパウチは通常、材質の一部にアルミを使用しているため、そのまま電子レンジで温めることはできませんが、最近では、レトルトカレーなど、アルミレスパウチの商品も増えてきました。キューピーは、2019年2月にレンジ対応のスタンディングパウチ入りパスタソース3品を発売し、2020年3月には特許も取得しています。その手軽さから、ターゲットである小学生以下の子どもがいる若年主婦層に広く支持され、今回のリニューアルでさらなる満足度の向上を図ります。

牛肉の種類を変更し、肉感をアップ。チーズの種類を変更し、うま味・コクが向上

ミートソースの最大の改良点は、肉感の向上です。脂身の少ない牛肉からうま味の強い種類に変更することで、肉のうま味がアップしました。また、ドミグラスソースを増量し、加えて玉ねぎのソテー具合を深めたことで、野菜本来の甘みやコクも向上しました。さらに、スパイスの配合量を見直し、後味のキレも増えています。一方のカルボナーラは、チーズの風味とクリーム感の向上がポイントです。チーズの種類を変更することでうま味やコクがアップしたほか、配合のバランスを見直し、コクのあるクリーム感を実現しました。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て	255g	税抜:228 円 税込:247 円	12 カ月
	カルボナーラ なめらかチーズ仕立て	240g		

2. 出荷日

2022 年 3 月 3 日 (木) から全国に出荷

3. 商品特徴

封を切らずに立てのまま電子レンジ (500W) で 70 秒温めて、ゆでたパスタにかけるだけのスタンディングパウチ入りのパスタソースです (1 袋 2 人前)。

ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て：ドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーを加えてじっくり煮込んだ、肉のうま味が引き立つミートソースです。牛肉の種類を変更することで、肉感がさらにアップしました。

カルボナーラ なめらかチーズ仕立て：卵黄のコクとチーズのおいしさを生かした、なめらかなカルボナーラソースです。チーズのうま味とコク、クリーム感が向上しました。

4. 販売目標

5 億円 (シリーズ全 3 品 / 小売ベース / 年間換算)

【「キューピー パスタソース(レンジ対応パウチ)」全 3 品】



アレンジメニュー：④「ミートソースで！かんたんドリア」⑤「オムレットとカルボナーラのワンプレートごはん」

キューピーが国内で初めて缶入りミートソースの製造・販売を開始したのが 1959 年。以来、「キューピー ミートソース」は、素材のおいしさにこだわった味づくりを守り続け、ロングセラー商品として現在に至っています。2019 年 2 月には、現在のレンジ対応スタンディングパウチ入りに生まれ変わり、利便性が向上、支持をさらに広げました。今後も、多様化する食卓のニーズに応えていきます。