



かけるだけでサラダがごちそうに！本格デリ風サラダを自宅で

キューピー「テイステイドレッシング」シリーズから 新たな味わい「トマト&ガーリック」を新発売

8月18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：高宮 満、以下キューピー）は、「テイステイドレッシング」シリーズから「トマト&ガーリック」を新発売します。本品は、トマトの風味にガーリックやアンチョビーのうま味を効かせた、洋風オイル仕立てのドレッシングです。これまでにない新たな味わいと、かけるだけでごちそうになるサラダの提案を通じて、シリーズのさらなる満足度向上を図ります。

シチリア料理の味わいを取り入れた新たな味わい。自宅で簡単、本格デリ風サラダに！

「テイステイドレッシング」は、“素材の組み合わせによる奥深い味わいで、かけるだけでごちそうになる”がコンセプトのシリーズです。今回、新たな味わいを創出するべく、外食や惣菜サラダで親しまれる“オイル仕立て”に着目しました。新商品の「トマト&ガーリック」は、オイルベースにトマトやアンチョビー、ガーリックを加えたコク深い味わいで、かけるだけで本格的なデリ風サラダが自宅で簡単に作れます。

当社コーポレートシェフ監修のもと、イタリア料理特有の香ばしいにんにくのうま味を効かせたオイルベースに（アーリオオーリオ風）、地中海・シチリア料理ならではのトマト、魚介、柑橘を生かした味わいを取り入れることで、“素材本来の風味”と“コク深い調理感”を一緒に楽しむことができます。サラダにかけるドレッシングとしてはもちろん、肉や魚料理のソースとしても使えます。



ほたとパプリカのソテーサラダ



トマトガーリックシュリンプ

「テイステイドレッシング」シリーズは、発売以来「サラダがワンランクアップする」「さまざまな味わいが楽しめる」と好評で、販売実績も着実に伸ばしています。昨年は、容器の一部に再生プラスチックを採用し環境負荷低減にも取り組んでいます^{*1}。キューピーは今後も、トレンドの変化に合わせたおいしさの追求と新たな食シーンの提案で、ドレッシング市場のさらなる活性化を図っていきます。

※1 [キューピーアヲハタニュースシリーズ 2021 No.56](#) 参照

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	テイステイドレッシング トマト&ガーリック	210ml	税抜：336 円 税込：363 円	11 カ月

2. 出荷日

2022 年 8 月 18 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

トマトの風味にガーリックやアンチョビーのうま味を効かせ、味わい深く仕上げました。ホタテやエビなど魚介を使ったサラダによく合います。

4. 販売目標

3 億円（新商品 1 品／小売ベース／年間換算）

キューピー「テイステイドレッシング」は、“素材の組み合わせによる奥深い味わいで、かけるだけでごちそうになる”をコンセプトに、1993 年に誕生しました。コクとうま味にこだわり、サラダだけでなく肉や魚介の主菜もおいしく食べられるように設計したドレッシングシリーズです。トレンドをいち早く取り入れたアイテム展開で、ドレッシングの市場拡大をけん引し、ドレッシングの世界を広げるシリーズとして好評です。

【キューピー「テイステイドレッシング」シリーズ 全 7 品】



※2 「テイステイドレッシング イタリアン」のリニューアルは、使用原料の一部変更のみ