



No.39 今だから知りたい“赤いキャップ”のドレッシング

1- “懐かしさが新しい”ドレッシングとは？

ここ数年、若年層を中心に昭和・平成のレトロな雰囲気やアイテムがトレンドになり、食品でも昔懐かしい味わいの商品や復刻版が発売されています。キューピーのドレッシングの中でもフレンチやイタリアンなど“赤いキャップ”のシリーズは、昔から親しまれる定番商品。今春デザインをリニューアルした赤キャップシリーズ（3月中に切り替え完了予定）は、トライアル&リピート率も高く、「懐かしさが新しい」と SNS で推す声が多いのも特徴です。そこで、今だからこそ知ってほしい、赤キャップドレッシングの魅力を紹介しします！

▶(左から)日本初のドレッシング 1958 年「キューピー フレンチドレッシング(赤)」/1963 年「キューピー サウザンアイランドドレッシング」/1989 年サラダドレッシング「キューピー コールスロー」(写真中央)



3- 古代ローマ時代から食べられているサラダ!?

キャベツサラダの定番「コールスロー」。古代ローマ時代から食べられてきたと言われるほど歴史が長く、オランダ語の「クールサラダ」（訳すとキャベツサラダ）を省略した「コールスラ」が語源とされます。キューピーではサラダメニューの多様化に合わせ、1987 年にポーションタイプの「コールスロー(キャベツ用)」, 1989 年にポリボトルタイプのサラダドレッシング「キューピー コールスロー」を発売。スパイスやレモン・リンアップル果汁の爽やかな味わいが特徴です。最新のキューピーの研究で、揚げ物を食べる際、野菜サラダを合間に口にすることで口内がさっぱりすることを科学的に解明※！ からあげ×コールスローでイマドキな食べ方を試してみては？



④がっつりにはさっぱり！ おすすめの食べ合わせ、⑥「キューピー コールスロードレッシング」を使ったメニュー。りんご入りが懐かしい「白菜とりんごのコールスロー風サラダ」

※キューピーアラハタニュース 2022 No.89 参照

2- 発売 60 年！ オレンジ色と甘みのある“あの味”が懐かしい！

日本初のドレッシングは、1958 年にキューピーが発売した「キューピー フレンチドレッシング(赤)」。その 5 年後、1963 年に発売されたのが「キューピー サウザンアイランドドレッシング」です。ちょっと変わったこの名前。由来は、アメリカとカナダの国境にある五大湖の一つ、オンタリオ湖に注ぐセントローレンス川。小さな島々が点在し「サウザンアイランド(千の島)」と呼ばれていて、細かく刻んだ具材がドレッシングの中で、この千の島のように見えることから命名されたそう。サラダが華やぐオレンジ色と甘みのある味わいは、大人には懐かし、若者には新しい味として「1000 アイランドドレッシングしか勝たん」など SNS でも推す声多数！ 発売から 60 年、今もなお人気を誇るロングセラー商品です。

▶「キューピー 1000 アイランドドレッシング」を使ったメニュー「鶏肉とブロッコリーのサラダ」



4 “my ドレッシング”を見つけるなら？

現在、キューピーの市販用ドレッシングのラインアップは 50 品以上（2023 年 2 月時点）。「自分にぴったりのドレッシングを見つけたい！」。そんなときは「my ドレッシング診断」がおすすめ！ 5 つの質問に答えるだけで、3,000 を超えるパターンから瞬時におすすめの 3 商品を提案してくれます♪

▶ my ドレッシング
診断

