



九州で好まれる特有の嗜好、「甘み」と「柑橘系」に着目

## 好調の九州・沖縄エリア限定ドレッシングを拡充 「九州を味わう ゆず香るごまドレッシング」 を新発売

8月17日(木)から出荷開始

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、「九州を味わうドレッシング」3アイテム目となる「九州を味わう ゆず香るごまドレッシング」を九州・沖縄エリア限定で新発売します。

### 「九州を味わうドレッシング」3つのポイント

#### ①“地元”と一緒に味作り

「地元の方においしく食べていただきたい」との思いからキューピーの開発部門と福岡支店の従業員が、九州特有の嗜好である「甘い」≒「うまい」をポイントに捉えた味づくりで開発。

#### ②“地元”で仕込んだしょうゆを使用

九州で製造した「濃口醤油」を使用。

#### ③“地元”で製造

佐賀県にあるキューピーの鳥栖工場で製造。



「九州を味わうドレッシング」は、九州で好まれる特有の嗜好に着目し、キューピーの開発部門と福岡支店の従業員が共同で開発した、九州・沖縄エリア限定のドレッシングです。2020年8月に「九州を味わう ゆずドレッシング」「九州を味わう たまねぎドレッシング」の2品で発売しました<sup>\*1</sup>。発売以降、商品コンセプトや特有の味わいが地元で支持を集め、高いリピート率とともに好調に推移しています。



メニュー例：豚しゃぶとサラダ菜となすのサラダ

全国的に見ると、ドレッシングの豊富なラインアップの中でもクリーム状の「ごまドレッシング」が最も人気が高く、売上構成比では市場全体の約3割に上ります<sup>\*2</sup>。九州エリアにおいても「ごまドレッシング」が一番人気である一方、同エリアならではの特徴として、柑橘系の味わいが好まれやすい傾向にあることが分かりました（キューピー調べ）。そこで今回、「甘み」×「柑橘系（ゆず）」の味わいで作り上げた、九州の方に楽しんでもらうためのごまドレッシング、「九州を味わう ゆず香るごまドレッシング」を新たに開発し、九州・沖縄エリア限定で発売します。

キューピーは、「九州を味わうドレッシング」を通して、九州産の食材を合わせたサラダメニューを提案し、楽しい食卓づくりを応援していきます。

※1 キューピーアヲハタニュース 2020年 No.63 参照

※2 2022年度 インテージSCI ドレッシング市場味種構成比

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・販売エリア

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間	販売エリア
—	九州を味わう ゆず香るごまドレッシング	300ml	360円(税抜) 389円(税込)	10カ月	九州・沖縄 限定

### 2. 出荷開始日

2023年8月17日(木)

### 3. 商品特徴

九州特有の嗜好に合わせ、九州のしょうゆをベースにコクと甘みのあるまろやかな風味に仕上げたドレッシングです。

#### 九州を味わう ゆず香るごまドレッシング

しょうゆとごまに国産ゆず果汁をきかせ、コクと甘みのある風味に仕上げました。



メニュー例：春菊とベーコンのサラダ

### 【「九州を味わうドレッシング」全3品】

