



定番のタルタルソースでフライをもっとおいしく

後味のキレにこだわり フライとの相性アップ 「キューピー タルタルソース」をリニューアル

8月17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、「キューピー タルタルソース」をリニューアルし、8月17日(木)から全国に出荷します。フライにたっぷりかけて楽しめるよう、後味のキレにこだわり、フライとの相性がより向上しました。

後味のキレがアップ!

フライとの相性が向上し、たっぷりかけて楽しめる

「キューピー タルタルソース」は、定番のタルタルソースを家庭で手軽に楽しみたい人に向けて、卵のコクと玉ねぎの甘み、程よい酸味を絶妙なバランスで仕立てたタルタルソースです。タルタルソースが最も使用されているメニューはフライで、近年で



フライ盛り合わせ

は市販の総菜や冷凍食品も多く利用されています。そこで今回、後味のキレにこだわり、

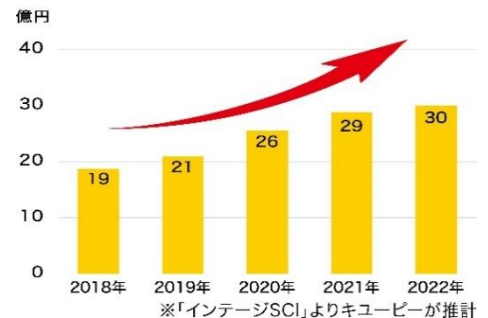
市販のフライにたっぷりかけても食べ飽きることなく、楽しめるようリニューアルしました。



コロナ下で内食需要増、タルタルソース市場は大きく伸長

タルタルソースは、キューピーが1966年に日本で初めて製造・販売を開始しました。そのタルタルソースの家庭用市場規模は、2022年には30億円に到達し、2018年対比158%と近年大きく伸長しています(グラフ参照)。伸長の要因は、①コロナ下により内食需要が増加したこと、②魚介フライだけではなく肉系のフライや野菜のディップ、サンドイッチなど、使

[タルタルソース市場規模]



用メニューが広がったことなどが挙げられます。

これらの変化を受け、2023年春にタルタルソースをより幅広いメニューに利用できるように「キューピー 具たくさんタルタル」をリニューアルしました。濃厚でコクのある熟成卵黄を使用し、ゴロゴロとしたゆで卵とシャキシャキとした玉ねぎを加えた、手作り感のあるタルタルソースです。今回は、「キューピー タルタルソース」をお客さまの使用食材や嗜好の変化に合わせ、よりフライとの相性が良い仕立てにリニューアルします。

キューピー公式サイト内「とっておきレシピ」に手作りタルタルソース特集を掲載^{※1}

「とっておきレシピ」では、マヨネーズをベースに具材や調味料をアレンジした手作りタルタルソースを紹介しています。

※1 手作りタルタルソース特集:<https://www.kewpie.co.jp/recipes/features/feature/775/>

11月14日は「タルタルソースの日」

2022年に一般社団法人 日本記念日協会が11月14日を「タルタルソースの日」と認定しました^{※2}。カキフライの日である11月21日のちょうど1週間前の11月14日がカレンダーでちょうど真上にあることから、「上からかける」をイメージして11月14日が「タルタルソースの日」となりました。カキフライの日の由来は、カキがおいしくなる11月、フ(2)ライ(1)の語呂合わせで、11月21日が登録されています。



※2 [キューピーアヲハタニュースリリース 2022 No.109](#) 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	タルタルソース	260g	税抜：386円 税込：417円	8カ月
		155g	税抜：250円 税込：270円	
		12g×10	税抜：270円 税込：292円	7カ月

2. 出荷日

2023年8月17日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・フライとの相性がぴったりな卵のコクと玉ねぎの甘み、程よい酸味が絶妙な定番のタルタルソースです。
- ・フライをもっとおいしく食べられるよう、後味のキレにこだわり、よりフライに合う味に仕立てました。

4. 販売目標

30 億円（リニューアル 3 品／小売りベース／年間換算）

【キューピー タルタルソース全 3 品】



【参考:キューピー 具たくさんタルタル】

具材たっぷり!濃厚でコクのある熟成卵黄^{※3}を使用し、ゴロゴロしたゆで卵とシャキシャキとした玉ねぎを加えた、手作り感たっぷりのタルタルソースです。2023 年春のリニューアルでフライにかけても、料理に使っても、しっかり卵のコクを感じられる仕立てにしました。玉ねぎを増量し、具材感と手作り感をアップさせ、素材を引き立て、幅広いメニューに使える味を目指しました。

※3 卵麩で熟成させ、うま味を引き出した卵黄(特許 6473855 号)

