



ごはんのおかずぴったり！ゆで卵の新提案

『キューピーのたまご』から“ネギダレで食べる” 「うま辛たまご」「ねぎ塩たまご」2品を新発売

3月7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、市販用たまご商品ブランド『キューピーのたまご』から「ネギダレで食べる うま辛たまご」と「ネギダレで食べる ねぎ塩たまご」の2品を新発売します。刻んだネギやごまが入ったネギダレに、ゆで卵が丸ごと2個入っています。そのままでもおつまみの一品になり、ごはんのにのせれば、簡単にボリュームのある丼物ができます。

『キューピーのたまご』商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/egg/>

ブームになったやみつきになる味付けゆで卵。

独自の技術で商品開発

レシピサイトやSNSで“ネギダレに漬け込んだゆで卵”が話題になりましたが、家庭で作るには手間がかかります。

そこで、キューピーグループ独自の技術を活用し、開封してすぐに食べられる商品を開発しました。ラインアップは、唐辛子とにんにくのうま味がきいた「うま辛たまご」と、ごま油とにんにくの香りが食欲をそそる「ねぎ塩たまご」の2品です。賞味期間が冷蔵で45日間あるため、冷蔵庫にストックしておくこともできます。

ゆで卵の新たな食シーンや食べ方を提案

味付けゆで卵の市場規模は、市販用市場で約30億円といわれており、2013年対比で約3倍に伸ばしています^{※1}。このことから、味付けゆで卵は、「作る」から、「買って食べる」へ生活者の行動が変化している様子がうかがえます。

また、朝食で食べられていたゆで卵が、近年、夕食にごはんと一緒に食べる機会が増えており、その傾向は特に20～30代で高いことも分かりました^{※2}。

キューピーの「たまご白書2023^{※3}」によると、ゆで卵の食べ方でよく一緒に食べる食材の1位は「パン」が34.5%と最も高く、次いで「ごはん」が25.1%でした。「パン」は全体で、前年に比べて低下しており、20代男女においては、「ごはん」の方が「パン」よりも10ポイント近く高いことから、



キャベたま丼(うま辛たまご使用)

ゆで卵をごはんのおかずとして食べていることが考えられます。

これらの背景から、夕食にごはんと一緒に食べられる商品を開発することで、新たなゆで卵の食べ方を創出します。

※1 ※2 キューピー調べ

※3 「たまご白書 2023」 <https://www.kewpie-egg.co.jp/trivias/pdf/whitepaper2023.pdf>

【調理例】



海苔たま丼(ねぎ塩たまご使用)

おつまみポテト(うま辛たまご使用)

おつまみチキン(ねぎ塩たまご使用)

キューピーは、市販用たまご商品ブランド『キューピーのたまご』を通して、卵の新しい食べ方やおいしさ、栄養機能を広め、健康的な食生活を応援していきます。

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
キューピーの たまご	ネギダレで食べる うま辛たまご	ゆで卵 2 個 ソース 40g	オープン	冷蔵 45 日
	ネギダレで食べる ねぎ塩たまご			

2. 出荷日

2024 年 3 月 7 日(木)から全国に出荷
関東の一部コンビニエンスストアにて先行販売中

3. 商品特徴

【ネギダレで食べる うま辛たまご】

- ・丸ごと 2 個のゆで卵とうま辛味のネギダレが 1 つの袋に入っています。
- ・唐辛子とにんにく、豆板醤のうま味がきいた味付けです。
- ・1 袋でタンパク質が 14.4g 摂取できます。

【ネギダレで食べる ねぎ塩たまご】

- ・丸ごと 2 個のゆで卵とねぎ塩味のネギダレが 1 つの袋に入っています。
- ・ごま油やにんにくの香りがきいた味付けです。
- ・1 袋でタンパク質が 14.6g 摂取できます。

【『キューピーのたまご』ブランド(全6品)】



たんぱく質、足りていますか「たんぱく質診断」

<https://www.kewpie.co.jp/kewpienotamago/protein-check/>

