



パスタ市場が伸長する中、手作りする人が増加

## 「キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース」シリーズ より使いやすく、たっぷり使えるようにリニューアル

8月22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3分クッキング パスタを手作りオイルソース」シリーズの容器、容量を刷新し、8月22日(木)からリニューアル発売します。

### これ一本で味が決まるので、パスタだけでなく、野菜炒め、チャーハンにも

「キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース」は1997年の発売以来、これ一本で簡単に味が決まることから、パスタ以外のメニューへの汎用性も高く、根強い人気があります。一方で、ガラス瓶入りの従来品は、お客さまからは「重くて振りにくい」「捨てにくい」という意見が寄せられました。また、「すぐに使い切ってしまうから、容量を増やしてほしい」という要望も多かったです。そこで、今回、お客さまの声をもとに、容器をガラス瓶からプラスチックボトルへ、容量を5食分(150ml)から7食分(210ml)に刷新します。また、1食(30ml)当たりの価格を下げることも実現しました。



### 伸長するパスタソース市場の中で、高まる手作り需要に応える

パスタソース市場は、伸長を続け、2023年度には610億円を超えました(インテージSCIよりキューピーが推計)。あえるだけ・かけるだけの「即食・簡便ニーズ」を満たすアイテムの人気が高まる中、自分好みのパスタを楽しみたいという手作り需要も増加しています。キューピーは、より使いやすく、たっぷり使えるようになった「キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース」シリーズを通し、手作り需要に応えていきます。



きのこたっぷり和風スパゲッティ  
(「しょうゆ&ペパー」使用)



オイルソースで!チャーハン  
(「しょうゆ&ペパー」使用)



ミックス野菜で!ガーリック&赤とうがらし炒め  
(「ガーリック&赤とうがらし」使用)



ブロッコリーとえびのアヒージョ  
(「ガーリック&赤とうがらし」使用)

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 3分クッキング	パスタを手作りオイルソース しょうゆ&ペパー	210ml	税抜:350 円 税込:378 円	9 カ月
	パスタを手作りオイルソース ガーリック&赤とうがらし			10 カ月

### 2. 出荷日

2024 年 8 月 22 日 (木) から全国に出荷

### 3. 商品特徴

- ・素材を炒めてゆでたパスタとからめるだけで簡単に味が決まるパスタ用の調味料です (1 食 30ml × 7 回分)。
- ・パスタだけでなく、野菜炒めやチャーハンなど、幅広いメニューに使えます。

#### パスタを手作りオイルソース しょうゆ&ペパー

かつおとしょうゆをベースに、炒めた玉ねぎでコクを加えました。香ばしい和風パスタが簡単に作れます。

#### パスタを手作りオイルソース ガーリック&赤とうがらし

ガーリックと赤とうがらしをベースに、オリーブオイルを加えました。ピリッと辛いペロンチーノに仕上がります。

#### 【「キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース」シリーズ全 2 品】

