



キューピー市販用初！「調理用溶き卵」を発売

## 冷凍調理用溶き卵を使った中華風卵炒めキットの新シリーズ

### 「好吃卵(ハオツ-たまご)」から 「豚肉ときくらげの卵炒め」「牛肉と卵のオイスターソース炒め」 「豚にら玉」3品を新発売

9月上旬からEC限定で発売

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、冷凍の調理用溶き卵を使った中華風卵炒めキットの新シリーズ「好吃卵（ハオツ-たまご）」から「豚肉ときくらげの卵炒め」「牛肉と卵のオイスターソース炒め」「豚にら玉」の3品をEC限定で9月上旬から発売します。

シリーズ名の「好吃卵」は、卵を使った中華料理を、おいしく、簡単に楽しめるようにという思いで付けました。

本ミールキットに使用している調理用溶き卵は、業務用で培った技術を生かしており、市販用としては初めての販売になります。



### 冷凍の味付き調理用溶き卵とは？

キューピーはマヨネーズの原料をはじめ、多くの卵を扱っています。業務用では、卵を原料とした商品を数多く販売しています。その技術を活用して、今回市販用として初めて、冷凍の調理用溶き卵を発売します。卵を溶いて調味し冷凍したもので、解凍後すぐ調理に使えます。



調理用溶き卵(解凍後)

### 定番の中華風卵炒めが簡単にできる！

「好吃卵」シリーズは、調理用溶き卵と食材（肉や野菜など）がセットになった冷凍ミールキットです。卵炒めは、簡単そうで、味付けや火加減が難しい料理です。卵以外の食材も味付けされており、流水解凍後、フライパンで食材を炒めて、溶き卵を入れ、蒸して軽く混ぜるだけで簡単に本格的な中華風卵炒めが作れます（調理時間約10分）。しっかりとした味付けでご飯とよく合います。

ラインアップは、「豚肉ときくらげの卵炒め」「牛肉と卵のオイスターソース炒め」「豚にら玉」の3品で、賞味期間は冷凍で6カ月です。



中華風卵炒めキット  
豚肉ときくらげの卵炒め



中華風卵炒めキット  
牛肉と卵の  
オイスターソース炒め



中華風卵炒めキット  
豚にら玉



### 卵素材をストックするという新たなニーズを開拓

本シリーズは「卵料理を作りたいときに卵がなかった」「卵を使いたいけど10個パックを買っても使い切れない」などの悩みに対して、新たにストックできる卵素材商品を開発しました。

キットに付属している溶き卵は、調味済みで使い切りです。また、他の食材と調理した後も、彩り鮮やかでふわとろ食感に仕上がります。

キューピーは、食生活のニーズに寄り添い、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・賞味期間

(価格：オープン)

商品名	内容量	賞味期間
豚肉ときくらげの卵炒め	330g	冷凍 6カ月
牛肉と卵のオイスターソース炒め	310g	
豚にら玉	305g	

#### 2. 販売開始

2024年9月上旬からEC限定で販売開始

#### 3. 商品特徴

卵が決め手の「中華風卵炒め」キット（2人前）です。専用の「調理用溶き卵」とカット済みの食材がセットになっており、手間なく、簡単に調理が可能です。ご飯がすすむ味わいで、町中華のような「中華風卵炒め」が楽しめます。

ご飯にのせてもウマイ!



#### 【豚肉ときくらげの卵炒めキット】

甘辛たれに漬けた豚肉とチンゲン菜に、きくらげを合わせて、卵で仕上げる一皿です。卵ときくらげの食感が絶妙です。

#### ■商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/egg/haotama/4901577001178/>

### 【牛肉と卵のオイスターソース炒めキット】

オイスターソースに漬け込んだ牛肉とにんにくの芽に、卵を合わせた一皿です。コクとうま味が食欲をそそる味わいです。

#### ■商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/egg/haotama/4901577002946/>

### 【豚にら玉キット】

オイスターソースに漬け込んだ豚肉とにらに、卵を合わせた一皿です。卵の味わいが決め手のご飯によく合う味わいです。

#### ■商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/egg/haotama/4901577002748/>



商品パッケージ(イメージ)

#### キット内容



豚肉ときくらげの卵炒めキット(イメージ)