No. 68 2024 年 9 月 10 日

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(ハオツーたまご)」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

- キユーピー株式会社 -

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:髙宮 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(ハオツーたまご)」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)

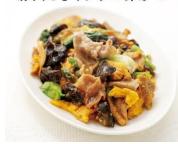
定番の中華風卵炒めが簡単にできる!

「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」「卵を使いたいが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

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い!

(価格:オープン)



【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)