



66年間磨いてきた技術を生かして進化！

キューピーならではのミートソースの味わいを 「キューピーあえるパスタソース」シリーズの 「ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」を リニューアル

2月13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、キューピーの全パスタソースの中で2024年度売り上げNo.1を誇り、kewpie ID※1を持っている会員が選んだ「キューピーパスタソース総選挙※2」でも堂々2位の「キューピーあえるパスタソース ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」をリニューアルし、2月13日(木)より全国に出荷します。

■商品特設サイト：<https://www.kewpie.co.jp/aeru/>

※1 キューピーWEBサイトのさまざまなサービスで利用できる共通のID

※2 「キューピーパスタソース総選挙 教えて！あなたのイチ推しパスタソース」サイト：

<https://www.kewpie.co.jp/cp/202410-kewpieid-pastasauce-election/>



日本初のミートソースの製造から66年。磨かれた3つの技術を生かして



発売当初の
ミートソース缶を
復刻したもの(非売品)

1959年、キューピーは国内で初めて缶入りミートソースの製造・販売を始め、66年の歴史の中で、「肉のおいしさ」「ソースの調理技術」「独自のスパイスの使いこなし」という3つの技術を磨いてきました。また、おいしさの追求だけでなく、「缶」から「レトルトパウチ」、そして「あえるタイプ」へと、常にお客さまのライフスタイルに寄り添いながら、より利便性の高い商品へと変遷を辿ってきました。2025年は、「あえるタイプ」のミートソースが登場して、20周年となります。今回のリニューアルでは、これまで大切にしてきた素材のおいしさにこだわった味づくりを守りながらも、さらに支持されるキューピーならではのミートソースの味わいを追究しています。これからもお客さまのニーズをキャッチし、改良を続け、さらに進化していきます。

より満足度の高い味わいに生まれ変わりました

今回のリニューアルでは、これまでお客さまに支持されてきた味わいを守りながら、ソースに溶け込む肉のうま味でより厚みのある本格派のミートソースになっています。また、時間が経過してもソースがなめらかで、最後まで味わい深く食べ進められる仕立てを実現しました。パスタはもちろん、ドリアなどパスタ以外のメニューでも幅広くアレンジできます。



盛り付け例

社会・地球環境への取り組みを強化

「キューピーあえるパスタソース」シリーズの“ソースタイプ”計8品の外袋を、2025年春から順次、紙パッケージ※3へ変更し、パッケージに独自のecoラベル※4を付与します。すでに進めていた“ペーストタイプ”“香るタイプ”と合わせ、「キューピーあえるパスタソース」シリーズ全品が紙パッケージとなります。

今後も持続可能な社会の実現に向け、環境負荷低減に取り組んでいきます。

※3 紙とプラスチックの複合素材

※4 キューピーグループ eco ラベル付与商品一覧参照

https://www.kewpie.com/sustainability/pdf/sustainability_20250130_eco_management_ecolabel_list.pdf



キューピーグループ独自の
eco ラベル

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	あえるパスタソース ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て	80g×2	税抜:285 円 税込:308 円	13 カ月

2. 出荷日

2025年2月13日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・「キューピーあえるパスタソース」シリーズは、ゆでたパスタにそのままあえるだけで手軽に楽しめる、温め不要のパスタソースです（1人前×2袋入り）。
- ・キューピー自慢のドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーを加えてじっくり煮込んだ、肉のうま味がつまった濃厚なミートソースです。

【「キューピーあえるパスタソース」ソースタイプ 全8品】

