



シーザーサラダ誕生 101 年目に新たなごちそうドレッシングが登場

キューピー テイスティドレッシングシリーズから 「シーザーサラダ オリーブオイル入り」を新発売

同時に「胡麻&アーモンド」も新発売し、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、“かけるだけでごちそうになる”がコンセプトのキューピー テイスティドレッシングシリーズから、新たなシーザーサラダドレッシングとして「シーザーサラダ オリーブオイル入り」を発売します。併せて「胡麻&アーモンド」も新発売し、シリーズ全体でさらなるファン拡大を目指します。

喫食経験率約 95%の定番サラダに新たな選択肢! 手作りしたような舌触りと不均一さが魅力の“ごちそうになる”シーザーサラダドレッシング



シーザーサラダは、1924 年にメキシコで誕生しました。20~79 歳の女性を対象にした調査によると、喫食経験率は約 95%※¹と、まさに“定番サラダ”として日本の食卓に定着しました。新商品の「シーザーサラダ オリーブオイル入り」は、まろやかな味わいが特徴の一般的な乳化タイプではなく、容器を振って混ぜて使用する二層タイプのシーザーサラダドレッシングです。削りかけたようなチーズのザラザラとした舌触りと、エキストラバージンオリーブオイルの豊かな香りが食べる直前に混ざり合い、手作りしたような不均一さが楽しめます。シーザーサラダ発祥とされるレストランのレシピを

参考に、ウスターソースやライム果汁を隠し味に加え、本格的な味わいに仕立てました。シーザーサラダの誕生から 101 年目に、新たな選択肢として提案します。



メニュー例: バaconとマッシュルームのシーザーサラダ(シーザーサラダ オリーブオイル入り使用)

“シーザーサラダ”とは?

1924 年 7 月 4 日、メキシコにあるホテルシーザーズプレイスのシーザー・カルディニ氏が、キッチンにあったロメインレタスやクルトン、パルメザンチーズなどを集めて即興で作ったサラダが評判となり、「シーザーサラダ」として世界に広まったと言われています。日本では 1949 年に帝国ホテルで初めて提供され、1996 年にキューピーがシーザーサラダドレッシング(業務用)※⁴を発売しました。2015 年には、キューピーが 7 月 4 日を「シーザーサラダの日」に制定しました。

■キューピー公式サイト「シーザーサラダの基本レシピ」
<https://www.kewpie.co.jp/recipes/basicsalad/salad06/>



焙煎ごま×焙煎アーモンドの香ばしい香りが特徴の“ごちそうになる”ごまドレッシング



メニュー例：ルッコラとアボカドと蒸し鶏のサラダ(胡麻&アーモンド使用)

ドレッシングの豊富なラインアップの中で最も人気が高いのがクリーム状の「ごまドレッシング」で、売上構成比は市場全体の約3割に上ります※2。本シリーズでも、1996年に「テイスティドレッシング セサミ」を発売し、時代のニーズやトレンドに合わせて改良やリニューアルを行ってきました。新商品の「胡麻&アーモンド」は、お客さま調査でごまに合わせる食材として評価が高かった「アーモンド」を選びました。すりたての焙煎ごまと焙煎アーモンドのコク・具材感・香り立ちを追求し、“かけるだけでごちそうになる”ごまドレッシングに仕立てました。

キューピーは今後も、トレンドの変化に合わせたおいしさの追求と新たな食シーンの提案で、ドレッシング市場のさらなる活性化を図ります。

※1 出典：株式会社 日本能率協会総合研究所「家庭の食卓トレンド調査 2022《新しい味編》」

※2 2023年度 インテージ SCI ドレッシング市場味種構成比

※4 【訂正前】国内初のシーザーサラダドレッシング（業務用） 【訂正後】シーザーサラダドレッシング（業務用）（訂正日：2025年7月1日）

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	テイスティドレッシング シーザーサラダ オリーブオイル入り	210ml	365 円(税抜) 395 円(税込)	9 カ月
	テイスティドレッシング 胡麻&アーモンド			7 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

テイスティドレッシング シーザーサラダ オリーブオイル入り

チーズのコクとエキストラバージンオリーブオイルの香りで味わい深く仕上げました。サーモンやえびなどの魚介類を使ったサラダによく合います。

テイスティドレッシング 胡麻&アーモンド

焙煎ごま・焙煎アーモンドの香りとピーナッツのコクで味わい深く仕上げました。温野菜やお肉を使ったサラダによく合います。

■キューピー テイスティドレッシング特設サイト：

<https://www.kewpie.co.jp/dressing/tasty/>



メニュー例：ベーコンとトマトのウェッジサラダ
(シーザーサラダ オリーブオイル入り使用)



メニュー例：豆腐とツナと水菜のサラダ
(胡麻&アーモンド使用)

キューピー テイスティドレッシングは、“素材の組み合わせによる奥深い味わいで、かけるだけでごちそうになる”をコンセプトに、1993 年に誕生しました。「コク・奥深さ」、「具材感・食感」、「香り立ち」の組み合わせにより、かけるだけでごちそうになる味わいを実現しています。サラダはもちろん、肉や魚介など主菜にもよく合う仕立てで、ドレッシングの世界を広げるシリーズとして好評です。2023 年の発売 30 周年に、国内調味料として初めて再生 PET 樹脂を 100%使用したリサイクルボトルを採用し、環境負荷低減にも取り組んでいます※3。

※3 [キューピーアヲハタニュース 2023 年 No.51](#) 参照

【キューピー テイスティドレッシングシリーズ 全 7 品】



※「テイスティドレッシング バジル&チーズ」は、パッケージ表記を一部変更。2 月製造分から順次切り替え。