



人手不足の課題解決と手作り感の両立を実現

キューピー業務用 具たっぷりソースシリーズから 第二弾「焼肉のたれ」「トマトガーリック」を新発売

2月7日(金)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、キューピー業務用から、「具たっぷりソース 焼肉のたれ」「具たっぷりソース トマトガーリック」を新発売します。

■具たっぷりソース 特設サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/gu-tappuri-sauce/>

仕込みの手間を削減。人手不足の課題解決に貢献

人手不足の課題を抱える業務用ユーザーにおいて、手作り感や具材感があるメニューの提供を実現できる「具たっぷりソース」は高いニーズがあります。第一弾の「ゆず醤油」「ガーリックオニオン」はさまざまな業態で採用が進んでいます。このソースの特徴は、食材にのせた際に、時間が経っても食材へ染み込みにくく、シズル感が持続する適度な物性や、振らずにそのまま使用できる使い勝手のよさです。

業務用のお客さまからは「具材がたっぷり入っているため、手作り感を演出できる」「具材がたっぷりソースが流れず、素材の上に残っているのがよい」「作り置きにも使える」など好評の声をいただいています。



伸び行く市場にキューピー独自の技術を生かしたソースを投入

本シリーズの第二弾は、市場規模が大きく、今後の伸長率も高いと予想される「焼肉のたれ」と「トマトソース」に着目しました。「焼肉のたれ」は、たまねぎの甘味とにんにく、みその深みが調和した本格的なソースです。「トマトガーリック」は、鮮やかな赤色がメニューを引き立て、フレッシュなトマトのような香りとにんにく、オレガノの風味が肉・魚料理に最適なソースです。

両商品とも、キューピー独自の製法で野菜をすりおろしているため、手作りのような食感で食べ応えのある仕上がりになっています。また、常温で取り扱えるほか、時間が経っても香りが残り、染み込みにくい設計となっているため、さまざまなメニューに使用できます。



推奨メニュー: ㊤牛カルビ丼 具たっぷり焼肉のたれ ㊦チキンカツ トマトガーリックソース仕立て

商品の概要は以下の通りです。

1. ブランド・商品名・内容量／荷姿・賞味期間・価格・発売日 **《業務用》**

ブランド	商品名	内容量／荷姿	賞味期間
—	具たっぷりソース 焼肉のたれ	1150g／9本	常温 13カ月
	具たっぷりソース トマトガーリック	1080g／9本	常温 14カ月

価格：オープン、発売日：2025年2月7日(金)

2. 商品特徴

かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。

具たっぷりソース 焼肉のたれ

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。刻みたまねぎやりんごピューレの甘味に、にんにくのうま味やみそのコクで深みを出しました。

具たっぷりソース トマトガーリック

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。トマトの鮮やかな赤い色調がメニューに映えます。フレッシュなトマトのような香りと、肉や魚に合うにんにくやオレガノの風味が特徴です。

3. 主な提案先

飲食店、デリカなど

■2025年春の業務用新商品一覧

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/new/>

■キューピー業務用商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

【参考】サステナビリティトピックス

食事を提供する人、食べる人、皆がハッピーに。業務用商品ができること

<https://www.kewpie.co.jp/sustainability-topics/202411/>