



シリーズ累計販売個数 200 万個突破！

花椒のしびれる辛さが食欲をそそる！ 「キューピーのたまご タレで食べる」シリーズ 第三弾「麻辣ダレで食べる 担々風たまご」を新発売

3月6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、2024 年春発売した「キューピーのたまご タレで食べる」シリーズ※1 の第三弾「麻辣ダレで食べる 担々風たまご」を新発売します。本シリーズの売上は好調に推移しており、発売から 1 年で累計販売個数 200 万個を突破しました（2024 年 12 月時点）。

本商品は、唐辛子と花椒をきかせた麻辣ダレにゆで卵2個が入ったチルドのパウチ惣菜です。

※1 [キューピーアヲハタニュースリリース 2024 No.17参照](#)
[キューピーアヲハタニュースリリース 2024 No.63参照](#)

■「キューピーのたまご タレで食べる」シリーズ 商品サイト
<https://www.kewpie.co.jp/kewpienotamago/negidaretamago/>



タイパニーズが後押しする味付けゆで卵、手軽さで市場拡大

味付けゆで卵の市場規模は、市販用市場で約30億円といわれており、2013年対比で約3倍に伸長しています※2。このことから味付け卵は、「作る」から「買う」へ生活者の行動が変化していることがうかがえます。

キューピーの「たまご白書 2024※3」によると、特に若い世代（20～30代）では、朝食だけでなく夕食でもゆで卵を食べる機会が増えており、さらにゆで卵をごはんと一緒に食べる人が、前年に比べ増加傾向にありました。中でも20代男性は、ごはんと一緒に食べる割合が5割で他の年代に比べて2割以上も高いことが分かりました。

本シリーズは、ゆで卵の調理や漬け込みの手間を省けるためタイパ（時短）ニーズに合致しており、これが人気の背景にあると考えられます。



担々風たまご丼

※2 キューピー調べ

※3 「たまご白書 2024」 <https://www.kewpie-egg.co.jp/trivias/pdf/whitepaper2024.pdf>

簡単におつまみが作れるとSNSで話題

2024年春に発売された本シリーズ2品^{※1}は、SNS上でアレンジレシピが多数投稿され、特に簡単におつまみができる商品として話題になりました。第三弾の「麻辣ダレで食べる 担々風たまご」は、食欲をそそる花椒の香りと具材感のある麻辣ダレで、ご飯のおかずやおつまみにぴったりな一品です。タレの具材には、ねぎ、たけのこ、大豆ミートを使用しました。具たくさんなタレがアレンジレシピの幅をさらに広がります。



「ネギダレで食べる うま辛たまご」「ネギダレで食べる ねぎ塩たまご」の SNS 投稿

春夏は麺メニューの提案で日配売場での認知拡大を狙う

「麻辣ダレ」は、麺との相性が良いため、日配売場で麺と一緒に購入していた多くことを提案していきます。担々風の具材感のある麻辣ダレに漬け込んだ卵は、麺にトッピングするだけで、彩りやボリュームがアップします。第三弾の発売を機に、シリーズ3品の賞味期間を45日から60日（冷蔵）に延長しました。

【調理例】



担々風サラダ麺



担々風よだれ鶏



担々風味噌ラーメン

キューピーは、市販用たまご商品ブランド「キューピーのたまご」を通して、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)

ン)

| ブランド | 商品名 | 内容量 | 賞味期間 |
|-----------|-----------------|--------------------|------------|
| キューピーのたまご | 麻辣ダレで食べる 担々風たまご | ゆで卵 2 個 ソース 40g | 冷蔵 60 日 |

2. 出荷日

2025 年 3 月 6 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

ゆで卵 2 個と具材感のある麻辣ダレが入ったパウチ惣菜です。
唐辛子と花椒のしびれる辛さがごはんによく合います。

【「キューピーのたまご」ブランド(全 7 品)】



キューピーグループの卵まるごと活用「おいしさと環境への思いやり」

キューピーグループは、マヨネーズ製造の開始とともに卵の研究に着手し、長年にわたり卵の有効活用をしてきました。1950 年代から始まった卵の殻の再利用は、現在では卵を無駄なく活用する取り組みへと進化しています。卵の殻は土壤改良材やカルシウム強化剤として、卵殻膜(らんかくまく)は化粧品原料として再利用しており、さらに近年では卵の殻の工業製品への活用が拡大し、新たな価値を創出しています。

日々、多くの研究員が卵の研究に励み、安全でおいしい商品の開発や、環境に配慮した取り組みを推進しています。

■卵の殻までしっかり使う。マヨネーズ発売当初から根付く、
資源の有効活用への想い_kewpie standard : FILE 07
<https://note.kewpie.co.jp/n/n47c31565a559>

■サステナビリティトピックス
“あってよかった!”という存在になりたい。「ゆでたまご」でたんぱく質摂取に貢献
<https://www.kewpie.co.jp/sustainability-topics/202404/>