



— 手作り感のあるおいしさと日持ちを両立！ —

冷蔵で賞味期間 7 カ月を実現 業務用「キューピー チルドドレッシング シェフズオニオン」 を新発売

9 月 5 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、業務用商品「キューピー チルドドレッシング シェフズオニオン」を新発売します。本商品は、飲食店での「手作り感」や「アレンジ」ニーズの高まり、人手不足といった課題に対応するため開発しました。キューピーが長年培ってきた乳化技術を生かし、おいしさと使いやすさを両立させたチルドタイプのドレッシングです。



■「キューピー チルドドレッシング シェフズオニオン」特集ページ

https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/chirudo_dre/

独自の技術で、手作りのようなおいしさを維持

一般的に、手作りのドレッシングは賞味期間が短く、保存中に物性や色調などが変化するとといった、業務用の現場で扱う上で難しさがありました。一方で、飲食店では人手不足が深刻化しており、手作り感がありながらも汎用性の高いドレッシングが求められています。

本商品では、これらの課題に対し、マヨネーズの研究で培った独自の乳化技術と微生物をコントロールする技術を応用しました。これにより、たまねぎなどの生鮮原料を多く使いながらも分離しにくく、冷蔵で 7 カ月という比較的長い賞味期間を実現した業務用ドレッシングが完成しました。増粘剤や着色料は使用せず素材本来の色合いと、クリーミーでふわっとした軽い口あたりにこだわりました。



㊥きのことベーコンのシェフズオニオンサラダ

㊦生ハムとゆで卵のシェフズオニオンサラダ

シンプルな風味で広がるメニューの可能性

本商品は、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにくの 4 種類の生鮮野菜をすりおろして使用し、まるで手作りしたような具材感が特徴です。油のコクと香辛料、こんぶエキスのうま味が加わり、深みのある味わいに仕上がっています。

シンプルなサラダにかけるだけで、素材の味が引き立つ「ドレッシングが主役」のサラダをお楽しみいただけます。また、鶏肉のソテーやローストビーフ、パスタなど、さまざまな料理へのアレンジも可能です。



シェフズオニオンのパワーサラダ



シェフズオニオンのローストビーフ



トマトとシェフズオニオンのパスタ

キューピーは、業務用商品を通して、フードサービス市場のさまざまな課題解決に貢献していきます。

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
キューピー	チルドドレッシング シェフズオニオン	500ml／12本	冷蔵7カ月

価格：オープン、発売日：2025年9月5日(金)

2. 商品特徴

たまねぎやにんじん、セロリ、にんにく等の野菜をすりおろした、具材感のあるドレッシングです。クリーミィでありながら、コクとうま味が感じられる仕立てで、かけるだけで特別な味わいになります。サラダはもちろん、肉料理やパスタ等、幅広いメニューにご使用いただけます。

3. 主な提案先

飲食店など

■2025年秋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/>