



高まるアボカドニーズに応える！

シンプルなアボカド風味に仕上げた 業務用「キューピー アボカドスプレッド」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、多様なメニューに手軽に活用できる、業務用商品「キューピー アボカドスプレッド」を新発売します。本商品は、アボカドの風味を生かしつつ、飲食店などの課題である衛生・品質管理、変色、フードロスといった課題を解決し、人手不足に悩む飲食店をサポートします。



㊤サーモンのアボカドタルタルピンチョス
㊤生ハムとゆで卵のピンチョス
㊤えびとアボカドソースのピンチョス

■「キューピー アボカドスプレッド」商品情報

https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/detail.php?p_cd=41662

飲食店の課題を解決し、高まるアボカドニーズに対応

近年、健康志向の高まりとともにアボカドの人气が急上昇しています。これに伴い、飲食店のメニューでもアボカドを使用したものが増え、注目度が高まっています。

一方で、飲食店からはアボカドの衛生・品質管理、変色、フードロスなどの取り扱いの難しさに関する声が上がっており、大きな課題となっています。



シンプルな風味で広がるメニューの可能性

本商品は、既存商品の「キューピー 具沢山フィリング アボカド(ワカモレ)※」に比べ、シンプルなアボカド風味に仕上げているため、汎用性の高さが魅力です。

“アボカドそのもの”の代わりとして、より多様なメニューへの展開が期待できます。特に、マグロ、サーモン、えびといった魚介系の食材との相性がよく、クリーミーな食感が魚介の風味を引き立てます。ピンチョスやポテトサラダなどの外食メニュー、バーガーやサンド、寿司、パスタなど、幅広いジャンルのメニューに活用できます。



左上:えびとアボカドのタルタルポテトサラダ
右上:サーモンとトマトのサラダ~アボカドソース~
左下:アボカドソースとソーセージのホットドッグ
右下:とびことアボカドソースのこぼれ軍艦

※ [キューピー 具沢山フィリング アボカド\(ワカモレ\)](#) 商品情報

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。

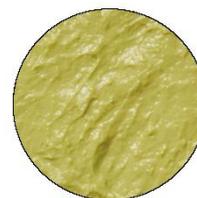
1. ブランド・商品名・内容量／荷姿・賞味期間・価格・発売日 **《業務用》**

ブランド	商品名	内容量／荷姿	賞味期間
キューピー	アボカドスプレッド	500g／10袋	冷蔵6カ月

価格：オープン、発売日：2025年9月5日(金)

2. 商品特徴

シンプルなアボカド風味と変色しにくいやわらかなグリーンの色調が料理に映え、幅広いメニューにご使用いただけます。そのままスプレッドとしてはもちろん、焼成メニューにも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/>