



コアターゲットへブランド価値を伝達

## より価値が伝わるパッケージへ 「GREEN KEWPIE 植物生まれのドレッシング」 2品の容器・デザインを刷新

8月21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、“サステナブルな食”を展開するブランド「GREEN KEWPIE」の「植物生まれのごまドレッシング」「植物生まれのシーザーサラダドレッシング」の2品について、パッケージをリニューアルします。コアターゲット層に向けてブランド価値を伝え、新たな食の選択肢を提案していきます。

■GREEN KEWPIE 特設サイト（家庭用商品）：

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



### 地球も人も持続可能な食生活の実現へ。プラ使用量は20%削減しながら容量アップ

「GREEN KEWPIE」は、植物性原材料を主体とした商品や、健康・地球環境などへ配慮した商品を展開するブランドです。2023年3月のブランド立ち上げ<sup>※1</sup>以来、プラントベース<sup>※2</sup>の調味料やパスタソース、卵を使わず植物性原材料で作った「HOBOTAMA」など、ラインアップは家庭用8品、業務用5品に広がっています。



㊤リニューアル前、㊦リニューアル後

ブランド認知も年々高まっており、とりわけ20~30代の若年層や、環境や菜食に関心を寄せる層で、高い認知率であることが分かっています（キューピー調べ）。コアターゲットとなるこれらの層に、より商品価値を伝えていくため、GREEN KEWPIEの第一弾商品として2023年に発売したドレッシング2品のパッケージをリニューアルします。新容器は、180mlから200mlにサイズアップするとともに、容器全体のプラスチック使用量を従来比で20%削減しました。また、かける量を調節しやすい注ぎ口を採用しました。

GREEN KEWPIEの家庭用商品（8品）は、今年3月に一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab（以下P-LAB）が開始した日本初のプラントベース食品の認証制度<sup>※3</sup>において、認証を取得しました<sup>※4</sup>。今回のリニューアルやP-LABの認証を通じ、プラントベースフードがもっと身近な選択肢になるよう、その価値を伝えていきます。

キューピーは、GREEN KEWPIEの展開を通して地球と人の双方が持続可能な食生活を実現し、世界の食と健康に貢献していきます。

※1 キューピーアヲハタニュース 2023 No.24 参照

※2 プラントベースフードのキューピー社内基準に沿って、一次原料および二次原料に動物性由来原料(肉類・魚介類・卵・乳成分)を使用しない食品のこと。

※3 P-LAB 認証製品一覧:<https://pbl-lab.net/certified-products-list/>

※4 「GREEN KEWPIE 植物生まれのごまドレッシング」「GREEN KEWPIE 植物生まれのシーザーサラダドレッシング」は、リニューアルに伴いP-LAB の認証を再申請します。

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
GREEN KEWPIE	植物生まれの ごまドレッシング	200ml	385 円(税抜)	10 カ月
	植物生まれの シーザーサラダドレッシング		416 円(税込)	

## 2. 出荷日

2025 年 8 月 21 日(木)から全国に出荷

## 3. 商品特徴

植物性原材料で作ったプラントベース※2のドレッシングです。素材のうま味やまろやかなコクが楽しめる味わいで、おいしさと健康感を両立しました。

### 植物生まれのごまドレッシング

- ・すりたてごまの豊かな風味が楽しめる植物生まれのドレッシングです。
- ・原材料や製造方法の工夫により、卵黄の代わりに植物性原材料を使ってまろやかでコクのある味わいの乳化状ドレッシングを実現しました。
- ・カロリーー25%カット（日本食品標準成分表 2015 年版「ごまドレッシング」対比）



メニュー例：焼きにんじんとケールのサラダ  
(ごまドレッシング使用)

■商品情報：

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/greenkewpie/greenkewpie/4901577173929/>

### 植物生まれのシーザーサラダドレッシング

- ・豆乳のまろやかな味わいが楽しめる植物生まれのドレッシングです。
- ・一般的なシーザーサラダドレッシングの主原料であるチーズの代わりに、豆乳やみそを使用し、チーズらしいコクとうま味を再現しました。
- ・原材料や製造方法の工夫により、卵黄の代わりに植物性原材料を使ってなめらかな乳化状のドレッシングを実現しました。
- ・カロリーー25%カット（当社シーザーサラダ ドレッシング対比）



メニュー例：ミニトマトとグラノーラのシーザーサラダ(シーザーサラダドレッシング使用)

■商品情報：

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/greenkewpie/greenkewpie/4901577173936/>

## 【GREEN KEWPIE 商品一覧(家庭用)】



### 「GREEN KEWPIE」とは

「GREEN KEWPIE」はプラントベースフード※2 など“サステナブルな食”を展開するブランドです。地球と人の双方が持続可能で、日々続けられる食生活を実現したいという思いで立ち上げました。環境や健康の今と未来のためを考えている世界の方々に向けて、価値観の多様性や社会環境の変化に適応した、新たな食の提案に挑戦していきます。

**GREEN KEWPIE**   
coming from field