



2026 年 1 月 14 日

プラスチック使用量の多い大容量サイズで環境配慮と利便性を両立

市販用「深煎りごまドレッシング」1000ml に 紙パックを採用し、プラスチック使用量約 75% 削減 併せて、業務用「焙煎胡麻ドレッシング」1800ml の紙パックを新発売

— 市販用は 2 月 19 日(木)、業務用は 2 月 6 日(金)から発売 —

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、当社の市販用および業務用ドレッシングで初めて紙パック容器を採用します。市販用では、主力商品「深煎りごまドレッシング」の 1000ml サイズを従来のプラスチックボトルから紙パックに切り替え、2026 年 2 月 19 日(木)から全国で発売します。また、業務用では「焙煎胡麻ドレッシング」で新たに 1800ml サイズの紙パックをラインアップに加え、同年 2 月 6 日(金)から発売します。



発売の背景

キューピーは、グループのサステナビリティ目標に「2030 年度にプラスチック排出量削減率 30%以上（2018 年度比）」を掲げています※¹。これまでも、市販用ドレッシングで再生 PET ボトルの採用を拡大※²したり、キューピー マヨネーズ 700g に軽量化キャップを採用する※³など、さまざまな取り組みを進めてきました。さらなる環境負荷低減を目指し、プラスチック使用量の多い大容量のドレッシング容器に紙パックを採用します。おいしさをキープできるよう酸素バリア性の高い素材を選定し、深煎りごまドレッシングは 10 カ月、焙煎胡麻ドレッシングは 8 カ月の賞味期間（開封前）を実現しました。プラスチック使用量を削減した容器であることが分かるよう、パッケージには独自の eco ラベルを付与します。

《市販用》キューピー 深煎りごまドレッシング／1000ml

当社市販用ドレッシングで最大容量となる「深煎りごまドレッシング」1000ml は、2024 年 8 月に発売しました。汎用性が高くヘビーユーザーが多いことや節約意識などを背景に、順調に売り上げを伸ばしています。今回、従来のプラスチックボトルに代えて、環境配慮と利便性を両立した紙パックを採用します。パッケージ裏面では手軽に作れる「うどんメニュー」を提案し、大容量だからこそ幅広いメニューに使える汎用性の気づきにつなげていきます。

- ・ **プラスチック使用量を約 75%削減**：従来のプラスチックボトル（1000ml）と比較して、プラスチック使用量を約 75%削減しました。
- ・ **収納性の向上**：従来のプラスチックボトルに比べて容器の高さが低くなり、冷蔵庫の棚やドアポケットへの収納がよりスムーズになりました（従来の高さ：297mm→紙パック容器の高さ：235mm）。

- **ごみ容積の減少**：使用後は小さく折りたたむことができるため、ごみの容積が減らせます。



従来のプラスチックボトル(1000ml)と紙パック(1000ml)をつぶした比較

《業務用》キューピー 焙煎胡麻ドレッシング／1800ml

業務用「焙煎胡麻ドレッシング」は、1999年に発売した、すりたての煎りごまの風味とうま味が人気のドレッシングです。業務用市場では、人手不足や物価高などを背景に汎用性の高さや大容量サイズへの需要が高まっています。今回、定番の1000mlサイズ(プラスチックボトル)に加え、新たなラインアップとして1800mlの紙パックを新発売します。

- **スペースの節約**：四角い形状のため厨房の冷蔵庫や倉庫に隙間なく収納・保管でき、スペースの節約になります。
- **ごみ処理の負担軽減**：使用後は平らに折りたたむことができるため、工場など大量に使う現場では廃棄時のかさばりが解消し、ごみ処理の負担が軽減します。

キューピーグループは今後も、環境負荷低減の取り組みを進め、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

※1 サステナビリティ目標 <https://www.kewpie.com/sustainability/management/materiality/#sec05>

※2 キューピーアサハタニュース 2025年 No.78 参照

※3 キューピーアサハタニュース 2025年 No.92 参照

■サステナビリティサイト「プラスチックの削減・再利用」

<https://www.kewpie.com/sustainability/eco/plastic/>

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

《市販用》

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	深煎りごまドレッシング	1000ml	税抜：1,050 円 税込：1,134 円	常温 10 カ月

発売日：2026年2月19日(木)から全国で発売

《業務用》

ブランド	商品名	内容量	価格	賞味期間
キューピー	焙煎胡麻ドレッシング	1800ml	オープン	常温 8 カ月

発売日：2026年2月6日(金)

2. 商品特徴

《市販用》キューピー 深煎りごまドレッシング／1000ml

深く煎ったすりたてごまの風味をとじ込めて、香り豊かに仕上げました。たっぷり使えて、深煎りごまの香りとコクがサラダ以外の料理の幅を広げます。

■深煎りごまドレッシング特設サイト：

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



メニュー例：トマトとツナの深ごまうどん
（深煎りごまドレッシング使用）

《業務用》キューピー 焙煎胡麻ドレッシング／1800ml

すりたての煎りごまの風味とうま味を生かしたクリーミィタイプのドレッシングです。香ばしいごまの香りが食欲をそそります。豆腐のかけだれや鍋物のつけだれ等、万能ソースとして幅広くご使用いただけます。



メニュー例：胡麻ドレ仕立ての豚しゃぶサラダうどん（焙煎胡麻ドレッシング使用）

【参考：キューピー 深煎りごまドレッシング関連商品】

「深煎りごまドレッシング」は、2000年に発売し、2002年以降23年間連続でドレッシング単品の国内購買シェア1位※4と、幅広い世代から支持を集めるロングセラー商品です。日本のみならず世界71の国と地域に商品を展開し（2024年11月時点）、汎用性の高さから、サラダだけでなくさまざまな料理に使用されています。

※4（株）インテージ SCI（全国消費者パネル調査）をキューピーが集計（金額）

