



人手不足の課題解決と手作り感の両立を実現

キューピー業務用「具たっぷりソース」シリーズから 第三弾「ねぎ塩」を新発売

2026 年 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、業務用商品「具たっぷりソース ねぎ塩」を2月6日（金）から新発売します。キューピー独自の特殊製法で食材の上にしっかりと「のっかる」物性とたっぷりの具材感が特徴のソースです。これまでに4品を発売しており、本商品「具たっぷりソース ねぎ塩」の発売により、シリーズ全5品で展開します※。

※ [キューピーアヲハタニュース2024 No.14](#) 参照
[キューピーアヲハタニュース2025 No.17](#) 参照

キューピー独自技術でたっぷりの具材が食材に染み込まないソースを開発

「具たっぷりソース」シリーズは、2024年2月にシリーズ第一弾の「ゆず醤油」「ガーリックオニオン」を発売し、2025年2月に第二弾「焼肉のたれ」「トマトガーリック」を発売しました。そして今回発売する第三弾「ねぎ塩」でラインアップは5品になります。

本シリーズは、たっぷりの具材感と食材に染み込まない物性が特徴です。これにより、手作りで具材を準備する手間や時間を大幅に削減できるため、深刻な人手不足の課題にも貢献します。

具材をキューピー独自の特殊製法（ファイングレイト製法）で細かくすりおろすことで、手作り感のあるソースを実現しています。この技術により、ソースが食材にのっかり、染み込まないため、揚げ物などさまざまなメニューに使用できます。また、本商品は振らずにそのまま使用できる仕立てのため、調理の効率化にもつながります。



人気のねぎ塩で豚肉メニューを強化！広がる活用シーン

本シリーズは2024年2月の発売以降、メニューの汎用性が高く、かけてもつけても、作り置きにも使用できることから、外食業態を中心に幅広い業態で採用されています。

第三弾は、刻み玉ねぎや長ねぎの風味をベースに、ごま油やにんにくのうまみをしっかりときかせた「ねぎ塩」を開発しました。本商品は、肉や魚に負けないしっかりとした味わいです。特に豚肉との相性が良く、「ねぎ塩」がシリーズに加わることで、これまで発売した具たっぷりソースとあわせて、牛肉、豚肉、鶏肉のそれぞれに合わせたメニュー展開が可能になります。



ねぎ塩豚丼

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量／荷姿・賞味期間・価格・発売日

《業務用》

商品名	内容量／荷姿	賞味期間
具たっぷりソース ねぎ塩	1050g／9 本	常温 13 カ月

価格：オープン、発売日：2026 年 2 月 6 日(金)

2. 商品特徴

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。刻みたまねぎや長ねぎの風味に、にんにくやごま油のうま味がきいています。かけてもつけても、作り置きにも使用できます。

3. 主な提案先

飲食店など

【「具たっぷりソース」シリーズ全5品】



■ 具たっぷりソース特設サイト

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/gu-tappuri-sauce/>

■ 2026年春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/>