



レモンの爽やかさと具沢山なタルタルソースで揚げ物をよりさっぱりと！

キューピー業務用 「キューピー 具沢山ソース レモンタルタル」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「キューピー 具沢山ソース レモンタルタル」を新発売します。気候変動により暑い期間が長く、夏が早期化する傾向の中で、暑さで食欲が落ちる時期でもさっぱりと食べられるタルタルソースを開発しました。レモン果汁とレモン果皮を使用した爽やかな風味と、ごろごろとした具材感が特徴です。本商品の発売を機に、外食産業やデリカ向けの新規需要創出のメニュー提案を強化します。



夏場需要に対応！高まるレモンフレーバーへの期待

近年、気候変動の影響により、5月の最高気温が30℃以上になる日も珍しくなく、暑い期間が長期化しています。気温が上がり始める3月頃から、夏向けの食材やメニューの需要は徐々に増加します。暑さで食欲が落ちる季節には、爽やかな香りやさっぱりとした味を連想させるレモンへの要望が高まります。

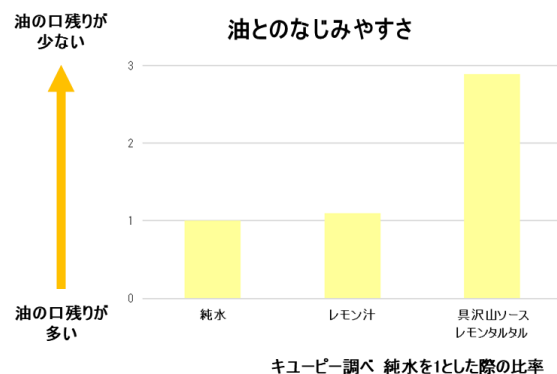
市場ニーズに対応するため、レモン果汁とレモン果皮を使用し、爽やかなレモン風味と香り立ちの良いタルタルソースを開発しました。手作りのようなシャキシャキとしたたまねぎの食感と、ごろごろとした具材感が、まるで作り立てのようなおいしさを演出します。また、ソースが食材の上に適度にとどまるよう、作業性の良い粘度を実現しました。



鶏のから揚げ～レモンタルタルソース

揚げ物をさっぱりと楽しむ「黄金の組み合わせ」

から揚げとタルタルソースの組み合わせが支持される背景には、味覚の相乗効果があります。から揚げのジューシーなうま味や油のコクに、タルタルソースの卵の濃厚なコクや爽やかな酸味、シャキシャキとした食感が加わることで、から揚げだけでは得られない奥行きのある複合的な味わいが生み出されます。これが、満足度の高い「黄金の組み合わせ」として支持される要因です。



キューピーの調査では「具沢山ソース レモンタルタル」とレモン汁を比較したところ、レモンタルタルの方が、口の中で油となじみやすいため、油の口残りが少ないことが分かりました。これにより、揚げ物などの油分の多い料理と合わせた際に、レモン汁だけをかけるよりも、よりさっぱりと食べられることが示唆されています（グラフ参照）。

キューピーは今後も、独自の技術を生かした商品を通して、業務用市場の活性化と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. 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	具沢山ソース レモンタルタル	500g／10 袋	冷蔵 5 カ月

価格：オープン、発売日：2026 年 2 月 6 日（金）

2. 商品特徴

レモン果汁とレモン果皮を使用し、爽やかなレモンの風味と香り立ちの良さを実現しました。手作りのようなシャキシャキとしたたまねぎの食感と、ごろごろとした具材感が特徴のタルタルソースです。



3. 主な提案先

飲食店、デリカなど

【使用メニュー例】



【業務用「具沢山ソース タルタル」ラインアップ(全6品)】



■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/>

市販用「キューピー 具たくさんレモンタルタル」の紹介

業務用での発売に先立ち、市販用では、2024年2月に「キューピー 具たくさんレモンタルタル」(145g、参考小売価格：税込 324 円)を発売しました※。

すでに2025年12月末までの累計販売本数は430万本となり、好調な売れ行きを維持しています。

市販用タルタルソース市場の拡大に合わせ、夏場など暑さで食欲が落ちる季節にも爽やかに食べられる商品として、から揚げなどの揚げ物だけでなく、サラダやサンドイッチなど幅広いメニューにご活用いただいています。



※ 業務用と市販用の商品では配合が異なります。

【参考】 [キューピーアヲハタニュースリリース 2024 No. 11](#) 参照

■タルタルソース特設サイト <https://www.kewpie.co.jp/tartar/>