



— 昨年好評だった春夏限定品が今年も登場！ —

サラダにもうどんにも！汎用性が広がる キューピー 深煎りごまドレッシングの春夏限定品 「薬味ポン酢味」「旨辛ラー油」の 2 品を再発売

2 月 19 日(木)から全国で発売

— 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、2025 年 2 月に発売し好評だった、深煎りごまドレッシングの春夏限定品「深煎りごまドレッシング 薬味ポン酢味」と「深煎りごまドレッシング 旨辛ラー油」の 2 品を再発売します。

季節限定品ながら高いリピート率。再販を望む声を受けて今年も登場！

深煎りごまドレッシングは、2000 年に発売し、2002 年以降、23 年連続でドレッシング単品国内購買シェア 1 位^{※1}のロングセラー商品です。深煎りごまドレッシングの春夏限定品「薬味ポン酢味」と「旨辛ラー油」は、多くの“深ごま”ユーザーが他の調味料と組み合わせてアレンジを楽しんでいることをヒントに、昨年 2 月に発売しました^{※2}。



メニュー例：トマトとツナのサラダうどん
（「薬味ポン酢味」使用）

発売後の調査では、「薬味ポン酢味」「旨辛ラー油」は、既存の「深煎りごまドレッシング」に比べて、サラダ以外のメニューに使用している割合（汎用化率）や若い年代の購買率が高いことが分かりました（キューピー調べ）。

また、季節限定品でありながらリピート率が高く、お客さまから「サラダ以外にもいろいろな料理に使える」「定番化してほしい」といった声を数多くいただきました。「薬味ポン酢味」「旨辛ラー油」を春夏限定で再発売し、お客さまの期待にお応えするとともに、サラダ以外にも使える汎用性の気づきにつなげていきます。

キューピーは、深煎りごまドレッシングの汎用調味料としての提案を通して、毎日の献立づくりのお悩み解決や新たな食文化の創造に貢献していきます。

※1 (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)

※2 [キューピーアソシエーツ 2025 年 No.5](#) 参照



メニュー例：旨辛まぜうどん（「旨辛ラー油」使用）

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
キューピー	深煎りごまドレッシング 薬味ポン酢味	180ml	税抜：290 円 税込：314 円	10 カ月
	深煎りごまドレッシング 旨辛ラー油			

2. 発売日

2026 年 2 月 19 日(木)から全国で発売

3. 商品特徴

深煎りごまドレッシング 薬味ポン酢味

薬味や柑橘の味わいを加えさっぱりと仕上げた深煎りごまドレッシングです。サラダやうどんにぴったりです。



メニュー例：たっぷりねぎと豆腐のサラダ(「薬味ポン酢味」使用)

深煎りごまドレッシング 旨辛ラー油

ラー油の辛味とにんにくのうま味でコク深く仕上げた深煎りごまドレッシングです。サラダやうどんにぴったりです。



メニュー例：旨辛よだれ鶏(「旨辛ラー油」使用)

■ 深煎りごまドレッシング特設サイト：

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

【キューピー 深煎りごまドレッシング関連商品】



参考：キューピーアヲハタニュース 2026 No. 5

「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」