



“酸味”と“彩り”にこだわったサラダボウルを西岡麻央氏と共同開発

キューピーグループのサラダ・惣菜ショップ 「Deli comer(デリコメール)」で 「爽快サーモンボウル」「濃厚旨辛ポークボウル」を新発売

都内2店舗で2026年9月18日(金)から期間限定で販売

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、グループ全体で推進する「サラダファースト※1」の取り組みの新戦略として、“好きなものを野菜と食べる”「with ベジタブル」を掲げています。今回、戦略の一環として、野菜の料理家の西岡麻央氏と共同で開発したサラダボウルをグループ会社であるデリア食品株式会社(本社:東京都調布市、代表取締役社長:竹中 成人、以下デリア食品)が運営するサラダ・惣菜ショップ「Deli comer(デリコメール)」で2026年9月18日(金)から10月1日(木)までの期間限定で販売します。



グランスタ東京店 店頭イメージ

今回販売するのは、米国のトレンドを取り入れ、“酸味”を生かした「香るハーブと柑橘のハーモニー 爽快サーモンボウル」と「奥深い旨味とバルサミコ酢のコク 濃厚旨辛ポークボウル」の2品です。

食材の“彩り”にもこだわり、見た目からもワクワクする楽しさを演出しています。1食で満足感のある、贅沢なサラダボウルをお届けします。

※1 サラダファーストとは、「サラダの魅力を発信し続け 世界の食と健康に貢献していく」グループ全体の取り組みです。

気分に合わせて選べる2つのサラダボウル

「爽快サーモンボウル」は、香ばしく焼き上げたサーモンのレモンハーブソルトグリルが主役です。柑橘とフレッシュパセリのセロリサラダやライム香るカリフラワーなどをあわせ、シトラスの爽やかな酸味とハーブの香りが素材の旨味を引き立てます。ドレッシングは、粒マスタードの程よい刺激にレモン果汁とハチミツをあわせた「ハニーマスタードレモンドレッシング」です。甘みと甘酸っぱさのバランスが絶妙で、爽やかな具材と相性抜群です。



香るハーブと柑橘のハーモニー
爽快サーモンボウル(イメージ)

「濃厚旨辛ポークボウル」は、ホロホロに崩したスパイス香る BBQ プルドポーク※2 が主役です。バルサミコ風味のきのこソテー、チリとライムがきいたコーン、甘酸っぱいコールスローをあわせ、奥深い旨味とスパイシーな味わいが楽しめます。ドレッシングは、クリーミーでコクのある「コブサラダドレッシング」です。濃厚な味わいと後引くスパイス感が、プルドポークのガッツリとした旨味やそれぞれの酸味・辛味をひとつにまとめ上げます。

※2 プルドポークは、数種類のスパイスや調味料に漬け込んだブロック肉を、低温で柔らかくなるまでじっくり加熱して仕上げる豚肉料理です。



奥深い旨味とバルサミコ酢のコク
濃厚旨辛ポークボウル(イメージ)

キューピーグループの強みは、長年培ってきた商品開発力やメニュー提案力に加え、内食・中食・外食のあらゆる食シーンへアプローチできる総合力です。

キューピーは今後も「with ベジタブル」戦略をグループ一丸となって推進し、好きなものを野菜と一緒に楽しむことで、無理なく自然に野菜を摂り入れる新しい食のライフスタイルを提案していきます。



商品概要

商品名：「香るハーブと柑橘のハーモニー 爽快サーモンボウル」

「奥深い旨味とバルサミコ酢のコク 濃厚旨辛ポークボウル」

販売価格：1,500 円（税込）

販売期間：2026 年 9 月 18 日（金）～10 月 1 日（木）まで

販売店舗：デリア食品運営 サラダ・惣菜ショップ「Deli comer（デリコメール）」2 店舗

※掲載している食材および販売価格、販売期間は、仕入れ状況や都合により予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【グランスタ東京店】

東京都千代田区丸の内 1 丁目 9-1

JR 東日本東京駅構内 1F グランスタ東京 京葉ストリートエリア

TEL 03-3201-2333

【エキュート日暮里店】

東京都荒川区西日暮里 2-19

JR 東日本日暮里駅構内 エキュート日暮里

TEL 03-3803-3883

デリア食品株式会社



1975 年設立のキューピーグループの惣菜会社。社名はスペイン語の「毎日」を意味する「diaria」に由来します。全国 6 つのエリアに製造・販売拠点をもち、スーパーマーケットやコンビニエンスストア等へサラダや惣菜を毎日お届けしています。（コーポレートサイト <https://www.deria-foods.co.jp/>）

Deli comer (デリコメール) について

「Deli comer」は、スペイン語で「食べる」の意味を持つ「comer」と「delicatessen」を組み合わせ、「いただきますが聴こえる食卓を提供したい」という想いを込めた、選べるサラダとオムライスのお店です。色とりどりの野菜を鮮やかに盛り付けたサラダと、こだわりソースで最後のひと口まで幸せが続くオムライスをお届けしています。

「サラダでととのう、オムライスで満たされる、今日の自分にちょうどいい。」そんな心地よい食事が、その日の気分に合わせた健やかな選択となり、ココロとカラダを前向きに整え、皆さまの日々の暮らしに寄り添います。



西岡 麻央(にしおか まお)氏



野菜の料理家/国際中医薬膳師

大手航空会社の客室乗務員として世界中を巡る中で健康管理の大切さを実感し、料理の道へ。Instagram フォロワー数 8 万人を誇り、野菜を使った簡単でカラダ想いのレシピ開発やメニュー監修、フードスタイリングや料理教室などを手掛ける。日本テレビ「世界一受けたい授業」、TBS「ひるおび」「N スタ」をはじめとするテレビ番組への出演や、メディアやイベントで幅広く活躍。著書は、発売わずか 1 か月でスピード重版となった『薬膳の作り

おきおかず』、2026 年 6 月発売の最新著『野菜を食べる副菜 あと 1 品で、ゆる薬膳』など多数。



野菜の彩りで、食卓はもっと華やかに。
栄養バランスは理想に近づきより健康的な食生活に。
野菜にふれる楽しさに包まれて、心はもっと豊かに。
私たちはこれからも、
サラダの魅力を発信し続け、
世界の食と健康に貢献していきます。

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