



昨年好評だった秋冬限定品が今年も登場！

サラダにも鍋にも！汎用性が広がる キューピー 深煎りごまドレッシングの秋冬限定品 「にんにく味噌味」「柚子こしょう」の2品を再発売

8月20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8月に発売^{※1}し好評だった、深煎りごまドレッシングの秋冬限定品「深煎りごまドレッシング にんにく味噌味」と「深煎りごまドレッシング 柚子こしょう」の2品を再発売します。

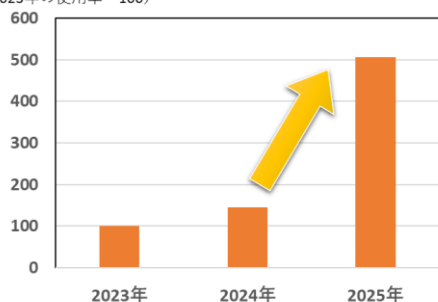
※1 キューピーアソシエーツリリース 2025年 No.56 参照

ドレッシングの鍋料理への利用が増加。深煎りごまドレッシング秋冬限定品の再発売で実践から定着へ

深煎りごまドレッシングは、国内ドレッシング市場で売上 No.1^{※2}の商品です。これまでキューピーは、深煎り



(2023年の使用率=100)



鍋料理への深煎りごまドレッシングの使用率

(2023年を100とした相対値、期間：各年3月～翌2月)

ごまドレッシングを中心に、サラダに“かける”だけでなく、さまざまな料理に“つける”“あえる”といったドレッシングの汎用調味料としての提案を続けてきました。中でも秋冬シーズンには、鍋料理のつけだれへの利用を訴求した広告宣伝や販促活動を実施してきました。昨年発売した深煎りごまドレッシングの秋冬限定品「にんにく味噌味」「柚子こしょう」もトライアルを後押しし、鍋料理に利用する人が大幅に増えていることが分かっています（グラフ参照、出典：「食MAP®」）。

「にんにく味噌味」「柚子こしょう」は、リピート率が高く、お客さまから定番化を望む声を数多くいただきました。「にんにく味噌味」は、すりおろしにんにくと味噌のコク深い味わいで、しゃぶしゃぶや豚肉を使った鍋にぴったりです。「柚子こしょう」は、青唐辛子のキレのある香りや辛味で水炊きなどの鍋によく合い、辛い物や柑橘が好きな方におすすめです。秋冬限定で再発売することでお客さまの期待にお応えし、汎用性の気づきから実践・定着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。

※2 インターゲージ SRI+ ドレッシング市場 2025年1月～12月 ブランド別販売金額



メニュー例：豚ばら肉ともやしの鍋（「にんにく味噌味」使用）



メニュー例：鶏むね肉と野菜の鍋（「柚子こしょう」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 にんにく味噌味	180ml	税抜：290 円 税込：314 円	10 カ月
	深煎りごまドレッシング 柚子こしょう			

2. 発売日

2026 年 8 月 20 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 にんにく味噌味

にんにくと味噌を加えコク深く仕上げた深煎りごまドレッシングです。サラダや鍋のつけだれにぴったりです。



メニュー例：春菊のにんにく味噌ごまサラダ(「にんにく味噌味」使用)

深煎りごまドレッシング 柚子こしょう

柚子の香りと青唐辛子の辛味を加えた深煎りごまドレッシングです。サラダや鍋のつけだれにぴったりです。



メニュー例：水菜とれんこんと油揚げのサラダ(「柚子こしょう」使用)

■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：大根と豚肉のしゃぶしゃぶ(「深煎りごまドレッシング」使用)

【キューピー 深煎りごまドレッシング関連商品】

