



累計販売 400 万個※突破の人気シリーズがご要望に応じてさらに進化！

1 日の終わりに自分だけのごほうび時間 「キューピーのたまご タレで食べる」シリーズ 3 品 とろっと半熟食感にリニューアル

8 月 27 日(木)より全国で発売

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、手軽に本格的な味わいを楽しめるチルド商品「キューピーのたまご タレで食べる」シリーズ(「ネギダレで食べる うま辛たまご」「ネギダレで食べる ねぎ塩たまご」「麻辣ダレで食べる 担々風たまご」)のゆで卵の黄身を“とろっと半熟”食感にリニューアルし、2026 年 8 月 27 日(木)から、全国で発売します。

※ 2024 年 3 月～2026 年 7 月末までの累計販売個数



■「キューピーのたまご タレで食べる」シリーズ 商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/kewpienotamago/negidaretamago/>

忙しい毎日をごがんばるあなたへ。「今夜は、たまごほう日。」

仕事や家事、子育てに追われる現代社会において、一日の終わりに「手間をかけずおいしいものでホッと一息つきたい」「手軽に満足感のある夜食やおつまみを楽しみたい」というニーズが高まっています。

本シリーズは、そうした単身者や子育て世代の日常生活に寄り添い、袋を開けるだけで手軽にごほうび感を味わえる商品を目指して開発しました。

商品メッセージとして「今夜は、たまごほう日。」を掲げ、一日の終わりの貴重な自分時間に食べてもらうシーンを想定しています。

具材感のある特製のタレと2個のゆで卵がお腹と心を満たします。さらに、包丁や火を使わずに開けるだけで一品が完成するため、タイムパフォーマンスの高さも魅力です。



とろっとした黄身と具材感のある濃厚なタレがからみ合う！

本シリーズは2024年3月の発売以来、ラインアップの拡充や商品の改良を重ね、2026年7月末までに累計400万個※を販売しました。その中で、お客さまからの「もっと黄身がとろっとした半熟卵で味わいたい」「タレと黄身がしっかりからみ合う食感がほしい」といったご要望に応え、今回のリニューアルが実現しました。

製法を工夫し、ゆで卵の黄身を絶妙な“とろっと半熟”食感へと進化させています。黄身のまろやかなコクと、具材感あふれる特製のタレが口の中で溶け合い、一口目から濃厚な味わいが広がります。そのまま召し上がるのはもちろん、サラダチキンや豆腐、野菜といった食材にのせるだけで手軽に満足感のある一品をお楽しみいただけます。



「うま辛たまご」盛り付けイメージ

キューピーは、卵を使ったユニークな商品を通して、多様化する「食のライフスタイル」に応え、自分らしく健やかな毎日を応援していきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・賞味期間

(価格：オープン)

ブランド	商品名	内容量	賞味期間
キューピーのたまご	ネギダレで食べる うま辛たまご	ゆで卵 2 個 ソース 40g	冷蔵 60 日
	ネギダレで食べる ねぎ塩たまご		
	麻辣ダレで食べる 担々風たまご		

2. 発売日

2026 年 8 月 27 日(木)から全国で発売

3. 商品特徴

ゆで卵 2 個と具材感のあるタレが入ったパウチ惣菜です。

【うま辛たまご】

唐辛子とにんにくのうま味がきいた韓国風のうま辛ダレでやみつきのおいしさです。

【ねぎ塩たまご】

ごま油とにんにく香るコク深いねぎ塩ダレでクセになる味わいです。

【担々風たまご】

唐辛子と花椒をきかせ、長ねぎとたけのこの具材感のある麻辣ダレで担々風の味つけです。

【調理例】



うま辛おつまみ豆腐



シャキシャキ白菜のねぎ塩たまご添え



担々風たまごの味噌ラーメン

キューピーのたまご

「東京ゲームショウ 2026」フードコートエリアへの協賛および無料トッピングサービス実施

東京ゲームショウ 2026 (TGS2026) は、リアル会場をメインに、公式番組等オンラインでも開催。幕張メッセ(千葉)に設置するリアル会場の会期は、2026 年 9 月 17 日(木)～21 日(月・祝)までで、史上最長の 5 日間開催となります。

昨年に引き続き、会場内のフードコートエリアのトッピング協賛パートナーとして「キューピーのたまご」ブランドで参加します。フードコート内の一部のキッチンカーにおいて、「キューピーのたまご」の『タレで食べるたまご』シリーズを無料でトッピングいただけるスペシャルサービスを実施します。



東京ゲームショウ公式サイト <https://tgs.cesa.or.jp/2026/>

キューピーグループの卵まるごと活用「おいしさと環境への思いやり」

キューピーグループは、マヨネーズ製造の開始とともに卵の研究に着手し、長年にわたり卵の有効活用をしてきました。1950 年代から始まった卵の殻の再利用は、現在では卵を無駄なく活用する取り組みへと進化しています。卵の殻は土壌改良材やカルシウム強化剤として、卵殻膜(らんかくまく)は化粧品原料として再利用しており、さらに近年では卵の殻の工業製品への活用が拡大し、新たな価値を創出しています。

日々、多くの研究員が卵の研究に励み、安全でおいしい商品の開発や、環境に配慮した取り組みを推進しています。