



— 自分好みに仕上げる、しあわせのたまごサンド！ —

つぶして作る楽しさと本格的な味わい 「キューピーのたまご」から 「たまごサンドの具」を新発売

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、2026 年 8 月 27 日(木)から、「キューピーのたまご たまごサンドの具」を新発売します。本商品は、ゆで卵丸ごと 1 個とパン用のマヨソースが入っており、自分好みの大きさに卵をつぶして作るたまごサンドの具です。

本商品は、自分好みに仕上げる“作る楽しさ”を体験できます。キューピー独自開発の「パン用マヨソース」を使用しているため、専門店のような本格的な味わいに仕上がります。



■「たまごサンドの具」商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/kewpienotamago/tamago-sandwich/>

海外でも注目。高まる“たまごサンド”人気！

直近10年における「たまごサンド」のレシピ検索数は増加傾向にあります（キューピー調べ）。さらに近年、日本の「たまごサンド」は定番の軽食という枠を超え、国内外で大きな注目を集めています。ふわふわの食パンに濃厚でなめらかなたまごサラダを挟んだ日本独自のスタイルは、SNSでの拡散やインバウンド需要の高まりを背景に、世界中で話題を呼んでいます。

日本の喫茶店やコンビニの定番メニューが、現在では海外でも専門店が登場するなど、日本の食文化を代表する新たなアイコンとしてグローバルに広がっています。



調理イメージ

しあわせ広がる「たまごサンド」で、気分を上げよう！

生活者の卵に対する意識が変化しています。キューピーが実施した「えがおの食生活研究 2025年※1」で、卵に対する意識について尋ねたところ（複数回答可）、2023 年と比較して「卵は食卓を華やかにしてくれる（54.4%→59.9%）」「卵を食べると気分が上がる（43.0%→48.1%）」といった回答の割合が上昇していることが分かりました。

食パンだけでなく、ロールパンやクロワッサンに挟んだり、お気に入りの食材をプラスしたりと、さまざまなアレンジができます。食べる直前につぶしたゆで卵の食感と鮮やかな黄色は、食事の時間をパッと明るくしてくれます。

※1 調査対象者：全国の女性既婚者、20～74歳、計1500名、調査実施時期：2025年10月



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	たまごサンドの具	ゆで卵 1 個 ソース 23g	冷蔵 60 日

2. 発売日

2026 年 8 月 27 日 (木) から全国で発売

3. 商品特徴

袋の中に、まるごとゆで卵 1 個とパン用マヨソースが入っています。食べる直前につぶすので、作りたてのようなおいしさが味わえるたまごサンドの具です。

【調理例】



ハムたまごロール



えびとアボカドのたまごサンド



たまごととろとろ
チーズの焼きトルティーヤ

フードコーディネーター ナガタユイさんが語る「たまごサンド」の魅力(アレンジメニュー監修)

子どもの頃から親しんできた定番のたまごサンドですが、今や「ジャパニーズ・エッグサラダ・サンドイッチ」として海外からも熱い注目を集めています。

私自身よく海外に行き、現地でさまざまなサンドイッチを食べますが、この素朴で奥深いたまごサンドが「日本でしか味わえない贅沢」なのだと日々実感しています。

キューピーの『たまごサンドの具』なら、袋の上からつぶすだけで自分好みのパンや具材と合わせられるのが本当に魅力的です。



【プロフィール】

食品メーカー、食材専門店でメニューおよび商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告のフードコーディネーターなど、幅広く食の提案に携わる。日本ソムリエ協会認定ソムリエ、チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル、国際中医薬膳師、ル・コルドン・ブルーのグラン・ディプロム取得。著書に『サンドイッチの発想と組み立て』『トーストの発想と組み立て』『卵とパンの組み立て方』（誠文堂新光社）『テリーヌ&パテ』（河出書房新社）等。



ナガタユイさん

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。