



理想の卵料理をキューピーの技術で叶える

「キューピーのたまご」から 「炒卵^{チャーラン}®(黄金炒飯用卵)」「お料理用卵」「濃厚卵プリンの素」 3 品を新発売

10 月 1 日(木)から一部の EC サイト、
および一部のスーパーマーケットにて順次取り扱いを開始

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、「キューピーのたまご」から料理用の卵商品シリーズ「炒卵^{チャーラン}®(黄金炒飯用卵)」「お料理用卵」「濃厚卵プリンの素」の 3 品(冷凍)を、一部の EC サイト、および一部のスーパーマーケットにて 2026 年 10 月 1 日(木)から順次取り扱いを開始します。

今回発売する商品は、長年の卵の研究開発で培ったキューピーの独自技術が生かされています。卵料理の悩みを解決し、新しい卵体験をお届けします。



卵料理は意外と難しい。お客さまの「失敗体験」から生まれた新発想

卵炒めを作ったことがある人の約 8 割が「味付け」に失敗した経験を持っています。さらに、約 7 割が「火加減」に失敗したことがあったと分かりました(キューピー調べ)。

このような背景の中、マヨネーズ作りで培った「乳化」の技術を応用し、料理用の卵商品を開発しました。簡単に理想の卵料理を作れる新たな選択肢を提案します。

ライフスタイルに合わせて選べる、3 つの「新しい卵体験」

■「炒卵^{チャーラン}®(黄金炒飯用卵)」

自宅で炒飯を作ると、「仕上がりがべちゃっとしてしまう」とお悩みの方が多いです。「炒卵^{チャーラン}®(黄金炒飯用卵)」は、独自の乳化技術により油がご飯の一粒一粒をコーティングするため、フライパンで炒めるだけでパラパラの黄金炒飯が完成します。本格的な味付けで、ネギと鶏油の香ばしい風味が食欲をそそります。簡単にお店のようなパラパラ感が再



黄金炒飯

現できるため、手作りならではの満足感とうまく作れたという料理への達成感をお届けします。

【調理方法】 流水解凍した本品とあたたかいごはんを混ぜ合わせ、油をひいたフライパンで炒めます



■「お料理用卵」

「お料理用卵」は、火加減が難しい卵炒めを、誰でも簡単にお店のような「ふわとろ食感」に仕上げるこ
とができる商品です。

溶き卵にはこだわりの「かつお枯節だし」を合
わせているため、手軽に和食店で味わうような一品に仕
上がります。冷蔵庫の余り野菜やお肉とサッと炒めるだ
けで、忙しい日の夕食の主菜から朝食の一品まで、毎
日の食卓をサポートします。



豚肉とほうれん草の卵炒め

【調理方法】 お好みの食材を炒めたら、流水解凍した本品を加えます。卵が少し固まってきたら全体を混ぜ合わせます



■「濃厚卵プリンの素」

「濃厚卵プリンの素」は、牛乳と 1 : 1 の割合で
混ぜてオーブンまたはフライパンで蒸し焼きにす
るだけで、誰でも手軽に本格的な卵プリンが作れる
大人向けのスイーツの素です。

濃厚でなめらかな口どけに、卵黄のコクとバニラ
シード、ラム酒の上品な香りをプラスしました。手
軽さからは想像できない、パティシエが作ったよう
な味わいを実現しました。自分へのご褒美はもちろん、大切な人と囲む食卓やちょっとしたおもてなし
まで幅広く活躍します。



濃厚卵プリン

※本品にカラメルソースは含まれておりません

【調理方法】 流水解凍した本品と牛乳を混ぜ合わせます。耐熱容器に注ぎ、蒸し焼きにします



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、健やかで自分らしい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	チャーラン 炒卵® (黄金炒飯用卵)	70g	冷凍 1 年
	お料理用卵	100g	
	濃厚卵プリンの素	200g	

2. 発売日・販売ルート

2026 年 10 月 1 日 (木) から一部の EC サイト、および一部のスーパーマーケットにて順次取り扱いを開始

3. 商品特徴

チャーラン
炒卵® (黄金炒飯用卵)

あたたかいごはんとは本品 1 袋を炒めるだけで、手軽に黄金炒飯ができます。ネギと鶏油チーユの入った本格的な味わいを楽しめます。

お料理用卵

お好みの肉や野菜と本品 1 袋を炒めるだけで、手軽に卵料理が作れます。かつお枯節だし入りの卵がいつもの野菜炒めをごちそうにしてくれます。

濃厚卵プリンの素

牛乳と本品 1 袋で手軽に濃厚卵プリンができるプリンの素です。ラム酒とバニラシードの風味豊かな味わいを楽しめます。

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。