



豆本来のおいしさを追求。賞味期間もさらに延長

サラダクラブ 素材パウチシリーズ 独自製法を進化させ、豆類 4 品をリニューアル

ミックスビーンズ/レッドキドニー(赤いんげん豆)/
ガルバンゾ(ひよこ豆)/和豆ミックス(国産)

8月中旬以降、順次出荷

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:長南 収、以下キューピー)は、「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズから、「ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆」「レッドキドニー(赤いんげん豆)」「ガルバンゾ(ひよこ豆)」「和豆ミックス(国産) 青大豆/白いんげん豆/きんとき豆」の豆類4品をリニューアルします。



品質とおいしさにこだわり続けてきた、ロングセラーのトッピング用豆商品

「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズは、パウチから出してそのままサラダのトッピングやスープの具材として使用できる、一食使い切りの素材シリーズです。パウチ入り食材は「常温でストックできる」「幅広い料理に使える」などの理由から、新型コロナ以前から伸長している市場です。本シリーズの豆商品は、1993年のシリーズ誕生と同時に発売した、缶詰のトッピング用豆からスタートしました。以来、新商品の追加や改良を重ねる中で、常に原料の品質とおいしさにこだわり続けてきたロングセラー商品です。

よりつややかな仕上がりに。豆本来の食感や風味も向上

今回、独自技術である「まめつや製法※」を進化させたことで、豆一粒一粒がよりつややかに仕上がり、トッピングした際の料理の見栄えがさらにアップしました。加えて、食感の際立ちや風味も向上し、それぞれの豆本来の特徴がより感じられるようになりました。また、賞味期間の延長(16カ月→19カ月)でさらにストックしやすくなり、食品ロス削減にも期待が持たれます。

※ 特許第 3724463 号

キューピーは、サラダのトッピングに手軽に使用できる豆や穀物のラインアップを強化するとともに、持続可能な地球環境の実現にも取り組んでいきます。

「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズ 豆原料のこだわり



キューピーの創始者、中島董一郎の「良い商品は良い原料からしか生まれたい」という考えのもと、豆原料は産地を指定し、複数回に及ぶ選別工程を経たもののみを使用しています。さらに、キューピーから産地へ視察に行ったり、生産者を工場に招いたりするなど、長年にわたって生産者と交流を続けてきた中で信頼関係を構築し、高品質な原料の確保や安定供給の土台を築いています。

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
サラダクラブ	ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆	50g	税抜:120 円 税込:130 円	19 カ月
	レッドキドニー (赤いんげん豆)			
	ガルバンゾ (ひよこ豆)			
	和豆ミックス (国産) 青大豆/白いんげん豆/きんとき豆	40g		

2. 出荷日

2021 年 8 月中旬以降、順次出荷

3. 商品特徴

「サラダクラブ 素材パウチ」は、パウチから出してそのままサラダのトッピングやスープの具材として使用できる、一食使い切りの素材シリーズです。

ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆

豆それぞれのおいしさが楽しめる、彩り豊かな 3 種の洋風豆のミックスです。

レッドキドニー(赤いんげん豆)

レッドキドニーをしっとりなめらかな食感に仕上げました。

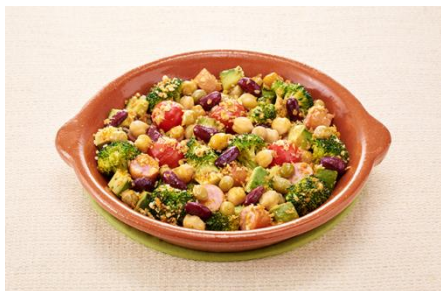
ガルバンゾ(ひよこ豆)

ガルバンゾをホクホクとした食感に仕上げました。

和豆ミックス(国産) 青大豆/白いんげん豆/きんとき豆

豆それぞれのおいしさが楽しめる、彩り豊かな 3 種の国産和豆のミックスです。

(調理例)



アボカドとミックスビーンズの焼きコブサラダ
(ミックスビーンズ使用)



レッドキドニーのかぼちゃサラダ
(レッドキドニー使用)



ガルバンゾのカレー
(ガルバンゾ使用)



和豆とツナとひじきのサラダ
(和豆ミックス使用)

4. 販売目標

3 億円 (リニューアル 4 品 / 小売ベース / 年間換算)

【「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズ「豆と穀物」全 7 品】

リニューアル

