

No.31 春到来！盛り上がり加速「イースター」最前線

-1- 「イースター」といえば「卵」が1位！

イースターは「復活祭」ともいわれ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を祝う大切な祝日とされています。毎年日付が異なり、今年は4/17と4/24です。2017年以降イースターの認知率は9割を超え※1、日本でも着実に浸透しています。3月に全国でまん延防止等重点措置が解除され、今年のイースターは例年以上の盛り上がり期待されます。最新の調査では「イースターで連想するもの」の1位は「卵」、「イースターに食べたいもの」TOP5全てに卵を使ったメニューが並びました（⑤グラフ参照）。イースターのシンボルとして「卵」が認識され、卵料理を食べたいと意識されていることが分かります。

※1 キューピー調べ：n=1400



イースターと聞いて連想するもの TOP5



イースターに食べたいもの TOP5

↑グラフ出典：キューピー調べ：④n=1275 イースターを「知っている」「聞いたことがある」人のみ、⑤n=444 イースターで食べ物を連想する人のみ

-2- 計画比 300%！好発進の新ドレッシングを中心に幅広いメニューを提案！

3月に市販で発売した「キューピー ペイザンヌサラダドレッシング」は、初月の売り上げが計画比約300%と好調な滑り出しを見せています！ペイザンヌサラダは野菜と卵を使うことからイースターにもぴったりの一品。他にも、イースター特設サイトでは、主食、主菜、副菜、スイーツと幅広いメニューを公開中！きつとお気に入りのメニューが見つかるはずです。

キューピー イースター特設サイト <https://www.kewpie.co.jp/easter/>
 キューピー ペイザンヌサラダドレッシング特設サイト https://www.kewpie.co.jp/dressing/paysanne_salad/



↑Photo：⑥HOBOTAMA 加熱用液卵風
⑦HOBOTAMA ス克蘭ブルエッグ風



↑Photo：⑧ベーコンとマッシュルームのペイザンヌサラダ
⑨マッシュポテとうさぎのイースタードリア

-3- 代替卵で卵が食べられなくても楽しめるイースターに

キューピーは、卵を使わず植物性主体の原材料で作ったプラントベースフード「HOBOTAMA(ほぼたま)」※2を3月に市販で発売（一部エリア、通信販売のみ）※3。「HOBOTAMA 加熱用液卵風」を使えば、オムレツ風やプリン風など、さまざまな「卵風」料理が作れます！他にも市場では、プラントベースのオムライスやゆで卵風食品などが発表されています。代替卵の登場により、卵が食べられない人にもイースターを楽しむ選択肢が広がり始めています。

※2 ヴィーガン向けではありません。 ※3 キューピーアヲハタニュース 2022 No.30

-4- 遊んで！食べて！

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンの大人気イベント

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンでは、毎年大人気の『ユニバーサル・イースター・セレブレーション』※4を今年も開催中。パーク内では、卵を使った春らしいイースター限定フードが提供されています。“うさ耳”付きのペイザンヌサラダドレッシングも必見です！

※4 ユニバーサル・スタジオ・ジャパン公式 WEB サイト <https://www.usj.co.jp/web/ja/jp>

キューピー株式会社は、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのオフィシャル・マーケティング・パートナーです。CR22-0824



↑Photo：⑩イースター・クロワッサンサンド、⑪彩り野菜と半熟卵のペイザンヌサラダとうさ耳付きドレッシング

- Check! - 固ゆで派？半熟派？

こだわりの“My ゆで卵”を作ろう！

好みの固さに作るのが実はむずかしい「ゆで卵」。キューピー公式サイトの中でも、「卵のゆで時間」の紹介ページは人気があり、レシピページに比べて男性の閲覧者が多いのも特徴です。今年のイースターは、自分好みのゆで卵作りにチャレンジしてみても？

キューピー公式サイト
「卵のゆで時間」紹介ページ <https://www.kewpie.co.jp/recipe/s/knowledge/article/1/page04/>

