



1925年から卵の研究は始まりました。今もさまざまな研究を続けています

市販たまご商品『キューピーのたまご』のブランドムービーを制作 キューピーグループで使用している卵は 100%有効活用されています

『キューピーのたまご』特設サイトで6月28日(火)から公開

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、市販たまご商品『キューピーのたまご』のブランドムービーを制作し、特設サイトで6月28日(火)から公開します。

マヨネーズの製造とともに、卵の研究が始まりました

キューピーは、1925年に、日本で初めて、マヨネーズの製造・販売をしました。「キューピー マヨネーズ」は、卵黄タイプのため、卵白の活用についての研究も始めました。その後、卵の殻や卵殻膜についても研究し、今では、卵をまるごと無駄なく活用しています。



『キューピーのたまご』特設サイト

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

キューピー公式チャンネル キューピーのたまご「はじまりは、たまご。」篇30秒

https://youtu.be/iN_tmkfZs4I

卵に精通した会社だからできること

キューピーグループでは、年間約25万トンの卵を使用しています。マヨネーズの原料として使用されることはもちろん、市販から業務用まで、さまざまな商品に姿を変えて販売しています。

現在も卵の魅力を伝え続けるとともに、卵の新たな可能性について日々研究しています。今まで培ってきた卵加工の技術があるからこそ、さまざまな理由で卵を食べられない方に向けて、卵不使用のマヨネーズタイプ調味料「エッグケア」や、卵のようなプラントベースフード「HOBOTAMA」を発売し、多様な食の選択肢を提供しています。



キューピーグループ サステナビリティサイト「食品ロスの削減・有効活用」

<https://www.kewpie.com/sustainability/eco/resources/>

キューピーオフィシャルブログ「アレルギー低減卵の実現に向けて」

<https://www.kewpie.com/blog/2022/06/2580/>

『キューピーのたまご』ブランドの商品は全5品

「つぶしてつくろう」シリーズは、袋の中に、ゆでたまごがまるごと入っていて、食べる直前につぶすことで、作り立てのようなおいしさが味わえる商品です。パンやサラダ、さまざまなメニューに活用できます。ラインアップは「たまごサラダ」「ポテトサラダ」「たまごのタルタル」の3品です。



調理例：ブロッコリーとかにかまのたまごサラダ

「とろ〜り半熟たまご」は、キューピー独自の技術でサルモネラの心配がないように加熱殺菌処理した殻付き卵です。卵白は半熟状態で、卵黄はとろ〜りとした状態の卵です。釜玉うどんのトッピングにぴったりです。



調理例：とろ〜り半熟たまごの
あごだし釜玉うどん

キューピーのたまご とろ〜り半熟たまご「のせたま!」篇 6秒

<https://youtu.be/7BN109EwrEY>

「ゆでたまご ほんのりしお味」は、殻をむかずにそのままパクっと食べられる、スナック感覚のゆでたまごです。手軽にタンパク質を補給できます。



キューピーのたまご ゆでたまご ほんのりしお味「パクたま!」篇 6秒

<https://youtu.be/Abaw-ZeQkLA>

キューピーは、これからも『キューピーのたまご』ブランドを通して、栄養価に富み、魅力ある卵を手軽に食べられる商品を開発していきます。