



ユーザーの課題を技術力で解決。「あったら助かる・便利」を形に

キューピー業務用 2023年春の新商品を発表

～サラダ回帰で、新たな「外食」市場を創造～

2月3日(金)から全国に出荷

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:高宮 満、以下キューピー)は、業務用から2023年春の新商品を発表し、新商品5品、リニューアル品11品、計16品を2023年2月3日(金)から全国に出荷します。コロナ禍を経て、大きな変化を経験した業務用市場において、アイテムの選択と集中を実践しながら、業務用ユーザーの課題解決を促す商品を投入し、それぞれの業態に対して、より価値のある提案を行っていきます。

コロナ禍を経験し、大きく変化した業務用市場。市場変化にフィットする動きを加速

コロナ以降3年間の業務用市場の変化を見ると、コロナ前の2019年対比で、中食市場はほぼ横ばいに推移したのに対し、外食市場は2021年には約60%まで落ち込み、翌2022年には70%を超えるところまで緩やかに回復しています。2023年以降は、インバウンド需要の復活など、さらなる回復が期待されます。しかしながら、大きく変化した人々の生活スタイル・意識に合わせて、コロナ前とは違った、新たな外食市場の創造が求められています。キューピーは、「サラダファースト※1」「カンパイ、サラダ。※2」「だからサラダ※3」「サラぱん※4」などの取り組みを通じて、外食における「サラダ」メニューの価値向上に注力していきます。一方、ベーカリーやデリカ業態などの中食市場に対しては、焼成耐性・経時変化など、“業態ならでは”の課題を解決する商品・提案を強化します。

※1 炭水化物より野菜サラダを先に食べること。[キューピーアヲハタニュース 2022 No.88](#) 参照

※2 最初のドリンク一杯とサラダをセットにした提案。「カンパイ、サラダ。」は商標を取得しています。

※3 さっぱりおいしく食べられる「から揚げ×野菜サラダ」の提案。[キューピーアヲハタニュース 2022 No.89](#) 参照

※4 パンを皿に見立てたサラダのこと。「サラぱん」は商標を取得しています。

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/recipe/sarapan/>

【Pick Up!①】

メニューが広がる、高粘度の「ペイザンヌサラダソース」

ペイザンヌとは田舎風という意味で、フランスで親しまれているサラダがペイザンヌサラダです。新商品の「キューピー ペイザンヌサラダソース」は、ベーカリーなどで使いやすいよう、「ペイザンヌサラダドレッシング」よりも高粘度に仕上げたソースです。焼いてもダレにくいため、サンドイッチや焼成パン、オーブン料理に最適です。「ペイザンヌサラダドレッシング」同様、熟成卵黄のコクとうま味に、タラゴンやチャイブなどのハーブの香り、ディジョンマスタードとエシャロットを加えた奥深い味わいが特徴です。



写真:①「キューピー ペイザンヌサラダソース」、②「ペイザンヌサラダサンドイッチ」

【Pick Up!②】

褐変しにくく使いやすい、「具沢山フィリング アボカド(ワカモレ)」

生のアボカドは、カット後に褐変しやすく、オペレーション面での扱いづらさが課題でした。新商品の「キューピー 具沢山フィリング アボカド(ワカモレ)」は、きれいなグリーンの色調がメニューに映える、褐変しにくいアボカドのフィリングです。フィリングとしてそのまま使うのはもちろん、焼成メニューにも使用できるため、メニューの幅が広がります。



写真:㊦「キューピー 具沢山フィリング アボカド(ワカモレ)」、㊧「えびとアボカドフィリングのタルティーヌ」

【Pick Up!③】

ピスタチオグリーンがアクセントに。「ふわふわムース(ピスタチオ)」

解凍するだけでふわふわの食感のムースとして、パフェやパンケーキなどに使用できる「スノーマン ふわふわムース」に、ピスタチオフレーバーを追加します。バランスの取れた味わいは他の具材とも合わせやすく、ピスタチオグリーンのやさしい色調がスイーツの差し色になります。加熱しても溶けにくいいため、温かいスイーツや焼成メニューにも使えます。



写真:㊦「スノーマン ふわふわムース(ピスタチオ)」、㊧「ピスタチオシフォンサンド」

【Pick Up!④】

国産ごぼうのおいしさをサラダに。「国産ごぼうサラダ」

原料にこだわり、国産ごぼうのサラダを作りました。ごぼうの風味と食感を生かすため、皮付きの国産ごぼうをこだわりの製法で下処理しています。新商品の「キューピーのサラダ 国産ごぼうサラダ」は、国産ごぼうを焼津産かつお節のだしが香るマヨネーズソースであえた、汎用性の高いごぼうサラダです。また、本品の発売に合わせ、「キューピーのサラダ」ブランドで展開する、「ごぼうサラダ」シリーズの原料をすべて国産ごぼうに変更し、シリーズを一新します。




写真:㊦「キューピーのサラダ 国産ごぼうサラダ」、㊧「水菜と油揚げのごぼうサラダ」

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
NEW	キューピー	ペイザンヌサラダソース	500g/10袋	冷蔵6カ月
NEW	キューピー	具沢山フィリング アボカド(ワカモレ)	500g/10袋	冷蔵6カ月
NEW	スノーマン	ふわふわムース(ピスタチオ)	300g/8袋	冷凍1年
NEW	キューピーのサラダ	国産ごぼうサラダ	1kg/6袋	冷蔵60日

(価格:オープン)

【その他の新商品・リニューアル品】

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
RN	—	デリフィットマヨ(コールスロー用)	1kg/10袋	常温 6 カ月
【商品特徴】		野菜からの離水によるサラダのドリップを軽減し、シャキシャキとした食感を生かしたコールスローが作れるマヨソースです。レモンフレーバーでさわやかさを演出。熱にも強く、スチコンなどでの炒めメニューにも使用可能です。 写真:㊤「デリフィットマヨ(コールスロー用)」、㊦「から揚げとコールスロー」		
RN	—	プラントベースタルタルソース	500g/10袋	常温 6 カ月
【商品特徴】		豆乳やかぼちゃパウダーなどを配合したプラントベースのタルタルソースです。卵不使用ながら、しっかりとしたコクが味わえます。ダレにくい適度な粘度で、バーガーなど、ベーカリーメニューのソースとしても使用できます。 写真:㊤「プラントベースタルタルソース」、㊦「プラントベースバーガー」		
RN	キューピー	エルドレッシング焙煎胡麻	1000ml/9本	常温 6 カ月
【商品特徴】		食べやすい味わいはそのままに、酸味を抑え、香ばしいごまの風味豊かに仕上げたドレッシングです。適度な粘度があり、かける・あえる・つけるなど、さまざまなメニューに使用できます。 写真:㊤「キューピー エルドレッシング焙煎胡麻」、㊦「スプラウトと豚しゃぶサラダ」		
NEW	ほしえぬ	粗挽きペパー&スモーキーソース	125g/40袋	冷蔵 3 カ月
【商品特徴】		伸長しているデリカ業態の温惣菜向けに開発した、おかず・おつまみ用の調理用ソースです。調理済みの素材に対して 10%あえるだけで、本格的なスモーク風味のメニューが完成します。 写真:㊤「ほしえぬ 粗挽きペパー&スモーキーソース」、㊦「ローストポークと彩り野菜」		
RN	キューピーのサラダ	焙煎胡麻ごぼうサラダ(ささがき)	1kg/6袋 500g/10袋	冷蔵 60 日
【商品特徴】		国産ごぼうを使い、食べやすいささがき状にカットした、香ばしいごまの風味が特徴のごぼうサラダです。食べやすく、盛り付けしやすいため、ベーカリーメニューや弁当の付け合わせにもおすすめです。 写真:㊤「キューピーのサラダ 焙煎胡麻ごぼうサラダ(ささがき)」、㊦「蒸し鶏&胡麻ごぼうサラダのベーグルサンド」		
RN	キューピーのサラダ	明太ごぼうサラダ(ささがき)	1kg/6袋	冷蔵 60 日
【商品特徴】		国産ごぼうを使い、食べやすいささがき状にカットした、明太子風味のごぼうサラダです。鮮やかな明太子のピンクの色調が、メニューに彩りを添えます。食べやすく、盛り付けしやすいため、ベーカリーメニューや弁当の付け合わせにもおすすめです。 写真:㊤「キューピーのサラダ 明太ごぼうサラダ(ささがき)」、㊦「明太ごぼうのエピ」		

(価格:オープン)

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
RN	キューピーのサラダ	やわらかごぼうサラダ焙煎胡麻風味	500g/10袋	冷蔵60日
<p>【商品特徴】 根菜の形状を維持したまま、食べやすいやわらかさに仕立てた焙煎胡麻マヨ風味の国産ごぼうサラダです。サンドイッチにしたときにカットしやすく、ごはんにもパンにも合う味わいです。やわらかい仕立てのため、病院施設給食にも使用可能です。 写真:㊤「キューピーのサラダ やわらかごぼうサラダ焙煎胡麻風味」、㊦「根菜サラダいなり」</p>				
RN	キューピーのサラダ	やわらかごぼうれんこんサラダ明太マヨ風味AR	500g/10袋	冷蔵60日
<p>【商品特徴】 根菜の形状を維持したまま、食べやすいやわらかさに仕立てた明太マヨ風味の国産ごぼうサラダです。サンドイッチにしたときにカットしやすく、ごはんにもパンにも合う味わいです。やわらかい仕立てのため、病院施設給食にも使用可能です。 写真:㊤「キューピーのサラダ やわらかごぼうれんこんサラダ明太マヨ風味AR」、㊦「やわらか根菜サンド」</p>				
RN	キューピーのサラダ	焙煎胡麻ごぼうフィリング	500g/10袋	冷蔵60日
<p>【商品特徴】 小さめのダイス状にカットした国産ごぼうとにんじんの食感を楽しめる焙煎胡麻風味の和風フィリングです。絞り出しやすいペンシル型で、ベーカリーメニューの具材やソースとして幅広く使用できます。 写真:㊤「キューピーのサラダ 焙煎胡麻ごぼうフィリング」、㊦「和風ごぼうタルタルつくねバーガー」</p>				
RN	キューピーのサラダ	ごぼうサラダ(山くらげ入り)	1kg/6袋	冷蔵60日
<p>【商品特徴】 シャキシャキとした食感の山くらげと彩りの良いにんじんを配合した国産ごぼうのサラダです。コクとうま味が特徴の、しょうゆを加えた和風マヨネーズ味です。 写真:㊤「キューピーのサラダ ごぼうサラダ(山くらげ入り)」、㊦「ごぼうと山くらげの彩り小鉢」</p>				
RN	—	HOBOTAMA®(スクランブル)	120g/20袋	冷凍1年
<p>【商品特徴】 シェフが手作りするスクランブルエッグのような半熟感を楽しめる卵不使用のプラントベースフードです。配合を見直したことで、雑味が低減し、よりクリーミーな味わいになりました。外食・デリカ・給食業態での使用を想定しています。 写真:㊤「HOBOTAMA®(スクランブル)」、㊦「ソイスクランブルと野菜のラップサンド」</p>				

(価格:オープン)

キューピー業務用商品サイト : <https://www.kewpie.co.jp/prouse/>