

キューピー ドレッシングは2018年に発売60周年を迎えました。

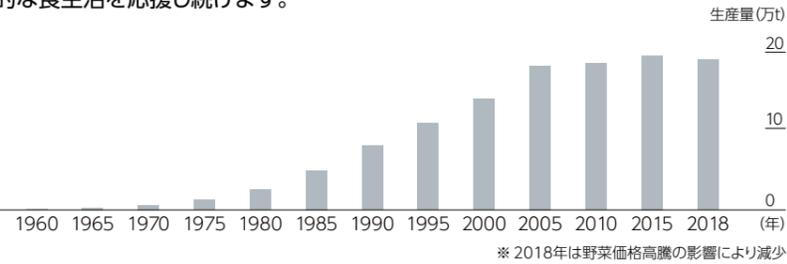
旬の野菜の持つ魅力をお伝えしながら、素材との組み合わせや様々なフレーバーの展開で、

お客様に喜ばれるメニューの提案に取り組んでいます。

これからも、サラダの楽しさを提案し、健康的な食生活を応援し続けます。

ドレッシング類の生産量推移

※ マヨネーズを除いたもの  
 ※ 業務用を含む  
 資料: 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会(会員10社の合計)



素材の広がり × 素材の組み合わせ

フレーバーの展開

生野菜は  
付け合わせ

レタスや  
トマトの  
普及

サラダの  
食卓登場頻度  
アップ

健康志向の  
高まり

洋風テイスト

日本を意識した  
しょうゆベース

和風テイスト  
中華テイスト

ノンオイル登場

コクと  
うまみ

ごまが持つ  
健康によい  
イメージや  
香り立ち

さっぱり味で  
素材を活かす

黒酢と  
たまねぎで  
健康感

タイムスタイルの  
変化に応じた  
野菜摂取

時短  
メニューの  
広がり

ライフ  
スタイルの  
変化に応じた  
野菜摂取

ユニバーサルデザインへの取り組み

できるだけ多くの方に使いやすいことをめざすユニバーサルデザインの取り組みにより、ドレッシングの容器も常に改善してきました。これからも、使い勝手が良く、環境にやさしい容器の開発に努めていきます。

- 1973・セパレートドレッシングに中栓採用
- 1992・すべてのドレッシングに中栓採用
- 2008・点字瓶の採用
- 2014・容量ラインアップ見直し
- 2018・瓶からプラスチック容器へ変更
- 1995・瓶軽量化140g
- 1996・ペットボトル容器採用
- 2004・瓶軽量化130g
- 2008・取り外しやすい中栓へ改良
- 2014・容量容器の紙ラベル廃止
- 2018・さらに使いやすいキャップへ
- 2008・口部の塞ぎ装置開始
- 2014・瓶軽量化160g
- 2018・さらに使いやすいキャップへ

ドレッシング発売60周年での  
プロモーション活動

- 第48回 食品産業技術功労賞(2018年度) マーケティング部門 受賞

ドレッシング180ml容器リニューアル

- 2018日本パッケージングコンテスト 食品包装部門賞 受賞
- ワールドスターコンテスト2019 フード部門 ワールドスター賞 受賞



海外でのサラダ文化の展開

それぞれの国の食材や食文化に合わせ、マヨネーズ・ドレッシングを軸に、サラダの提案を進めています。これからも、日本で培った技術を活かし、豊かで健康的な食文化の創造に貢献していきます。



中国  
花生菠菜



タイ  
Egg Sheet Tuna Roll with Roasted Sesame Dressing



マレーシア  
Stir fried Chicken and Pineapple with Roasted Sesame Dressing



インドネシア  
Fried Shrimp Salad with Roasted Sesame Dressing