



奥深い味わいで、かけるだけでごちそうになる

玉ねぎと醤油の味わいが、より感じられる仕立てへ キューピー テイステイドレッシング 「和風 香味たまねぎ」をリニューアル

2月13日(木)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：長南 収、以下キューピー）は、「テイステイドレッシング 和風 香味たまねぎ」をリニューアルします。

「テイステイドレッシング」は1993年の発売以来、“素材の組み合わせによる奥深い味わいで、かけるだけでごちそうになる”をコンセプトに、家庭で手作りすることが難しい複雑な味わいが楽しめるドレッシングとして親しまれてきました。

玉ねぎの甘みとたまり醤油の深い味わいを実現

「和風 香味たまねぎ」は、炒めた玉ねぎの風味と具材感を生かし、たまり醤油で味わい深く仕上げたドレッシングです。今回のリニューアルでは、改めて品位設計と製造工程を見直しました。素材の組み合わせによる“複合的なおいしさ”を追求し、本品の魅力である“玉ねぎの風味”と“うま味とコク”をより感じられる味わいを実現しました。

パッケージでサラダ以外の汎用性を訴求

シリーズ全品のパッケージ裏面には、ドレッシングを使用した炒め料理などを掲載しました。サラダだけでなく広く料理にも使用できる汎用性の高さを知ってもらうことが狙いです。

キューピーは今後も、「テイステイドレッシング」シリーズを通して、サラダの魅力を高め、ドレッシング市場のさらなる活性化を目指します。



なすと鶏肉の和風香味炒め
(テイステイドレッシング 和風 香味たまねぎを使用)

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
キューピー	テイステイドレッシング 和風 香味たまねぎ	210ml	税抜：324 円 税込：350 円	9 カ月

2. 出荷日:

2020年2月13日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴:

炒めた玉ねぎの風味とたまり醤油で味わい深く仕上げたドレッシングです。
肉や魚を使ったごちそうサラダによく合います。

4. 販売目標:

19億円（小売ベース／年間換算）



ローストビーフと彩り野菜のサラダ

【「テイステイドレッシング」シリーズ全5品】

