



飲食店・ベーカリーの新メニュー作りを応援！

“パンをお皿に、サラダを食べる” =「サラぱん」を提案します



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、飲食店・ベーカリー向けに新しい形のサラダとして「サラぱん」の提案を開始します。

「サラぱん」とは、キューピーが提案する“パンをお皿に見立てて、パンと一緒にサラダを食べる新しい食べ方・そのメニュー”のことです。サラダの食シーンをさらに広げるため、パン業態に限らず、「パンと一緒にサラダを食べる」というスタイルを提案します。オープンサンドの一種ですが、「サラダ」が主役のため“野菜たっぷり”が訴求しやすいメニューとなります。一般的な挟むサンドイッチよりも野菜を多く盛ることができます。「サラぱん」は、すでにあるサラダメニューをパンメニューにアレンジする提案のため、「健康に役立つ価値メニューが展開できる」「新たな食材が不要で、手間をかけずに新規メニューを導入できる」など、多くのメリットがあります。



「ベーコン&スクランブルエッグのサラぱん」



ベースサラダ活用のイメージ

今回の提案では、「客数が読みにくい中、いかにして食材のロスを抑え、魅力的なメニューを提供できるか」など、飲食店・ベーカリーが日頃抱える課題の解決につなげます。

通常提供しているサラダメニューを活用して、仕込みの効率化や共有食材の活用により食材のロスを抑え、野菜をたっぷり使用した新たなメニュー導入の後押しができればと考えています。

提供方法の具体例を示すと、共有食材とするベースサラダをパンと組み合わせ、卵や肉、お酒に合う素材などをトッピングすると、通常の

サラダメニューの提供だけでなく、朝・昼・晩の「サラぱん」メニューにも活用可能です。そのため効率的にお客様のさまざまなニーズに応えることができます。

キューピーは今後も、手軽に野菜のおいしさや、新しい食べ方が楽しめる魅力的なメニュー作り役に役立つ提案を続けていきます。

「サラぱん」提案のポイントとメニューの一例は以下の通りです。

【提案①：サラぱんメニュー 朝】Breakfast

～野菜と卵でスタート！「朝サラぱん」～

・トーストに、野菜、ハム、目玉焼きを重ねて盛り付け、ドレッシングをたっぷり。目玉焼きの黄身もソース代わりに！少しリッチなボリュームメニューです。ペイザンヌサラダをイメージした、トレンドサラぱんです。



「ペイザンヌサラぱん」

【提案②：サラぱんメニュー 昼】Lunch

～しっかり食べて、おなかを満たす！「昼サラぱん」～

・コンビーフハッシュとベーコンにコブサラダドレッシングのアクセントをプラス。とろりととろけるチーズがアクセントになり、腹持ちの良い、パワーサラぱんに仕上がります。



「とろ〜りチーズとコンビーフポテトの
ホットメルトサラぱん」

【提案③：サラぱんメニュー 晩】Dinner

～お酒と一緒に楽しむ！「夜サラぱん」～

・温かい煮込み料理にサラダを合わせた、ディナー向けサラぱん。味がしみ込んだパンも格別！欧米では温かいソースや煮込みをパンにはさむメニューもよく見られます。お酒のおつまみにも最適です。



「白いんげん豆の煮込みとサラぱん
(フォカッチャ)」