



“黒”が料理を引き立てます

黒ごま特有の香ばしい風味とこく深い味わい キューピー業務用ドレッシングから 「こく味黒胡麻ドレッシング」を新発売

9月9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、業務用ドレッシングシリーズから香ばしい黒ごまの風味、こくと深みのある味わいが特徴の「こく味黒胡麻ドレッシング」を新発売します。

“濃厚な黒ごまの香りと味わい”のドレッシング

「こく味黒胡麻ドレッシング」は、すりごま、煎りごま、練りごまの3種類をブレンドし、黒ごまをしっかりと感じられる香ばしい風味に仕上げました。酸味を抑え、ごま油の芳醇な香りとうんにくやみその濃厚なうま味をプラスした、こくと深みのある味わいが特徴です。黒ごまの色味を生かした黒い色調が、メニューを引き立てます。また、キューピーの独自技術で「シェフズエマルジョン※」を実現し、食材に絡みやすく、“たれ”や“ソース”としても使いやすいため、サラダはもちろん1年を通してさまざまなメニューに活用できます。



※シェフズエマルジョン(関連特許および商標出願中)

キューピーが考える“シェフが手作りしたようなドレッシングの状態”のこと。独自の技術で乳化をさせずに酢と油を粗く混ぜあわせた状態を保持させ、まるやかな口当たりとメリハリのある味わいを実現しています。



根菜とブロッコリーの黒胡麻和え



ローストオニオンの黒胡麻ソース

キューピーは、人手不足やメニューの差別化が悩みとなっている外食市場に対し、サラダの領域を広げるメニューや、ドレッシングの“たれ・ソース使い”の提案を通して、外食市場の課題解決に貢献していきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量/荷姿・賞味期間・価格・発売日

《業務用》

ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
キューピー	こく味黒胡麻ドレッシング	1000ml/9本	常温 10カ月

価格：オープン、発売日：2021年9月9日(木)

2. 商品特徴

黒ごま特有の香ばしい風味とこくを楽しむドレッシングです。サラダはもちろん、濃厚な味わいのたれやソースとして、和食だけでなく、洋食・中華・アジアんとさまざまなメニューに活用できます。

- ・すりごま、煎りごま、練りごまをブレンドし、香ばしいごまの風味を生かしたドレッシングです。
- ・ごま油の芳醇な香りと、みそやにんにくの濃厚なうま味が特徴です。
- ・「シェフズエマルジョン」タイプで、素材に絡みやすい粘度と黒い色調に仕上がりました。

3. 主な提案先

料飲店（ホテル、レストラン、居酒屋、カフェ）、給食など



冷やし黒胡麻担々麺



常夜鍋～黒胡麻たれ～