



— コレステロールを取り除いた卵で、マヨネーズのおいしさそのままに —

“コレステロール 0mg”を分かりやすく、デザイン刷新 「キューピーゼロ ノンコレステロール」 新パッケージへリニューアル

8月中旬以降、順次出荷

— 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、「キューピーゼロ ノンコレステロール」の最大の特徴である“コレステロール 0mg”がお客さまに正しく伝わるよう、パッケージデザインを刷新します。

「キューピーゼロ ノンコレステロール」は、コレステロールを気にされる方向けに2002年に発売した、マヨネーズタイプの調味料です。

卵を使ってもコレステロール 0mg

本商品は、原料の卵からコレステロールと中性脂質を取り除き、卵の風味や乳化の機能は残したまま、マヨネーズらしいおいしさと物性をキューピー独自の技術で実現しています。



熱と圧力をかけた二酸化炭素には、コレステロール・中性脂質がよく溶ける性質があります。

カロリー50%カット^{※1}でも、おいしさそのまま

さらに、“マイクロエマルジョン製法^{※2}”によりマヨネーズらしいコクや口どけはそのままに、植物油の量を当社マヨネーズの半分に抑えています。

※1 当社マヨネーズ比

※2 キューピーハーフでも採用している、植物油の粒子を細かく均一化し、その表面積を増やす独自製法

現在販売している健康訴求タイプのマヨネーズ類は、その機能もさまざまです。お客さまが自分に合った適切な商品を選択しやすいように、今回「キューピーゼロ ノンコレステロール」のパッケージをリニューアルし、分かりやすくその価値を伝えていきます。

コロナ下での外出自粛や在宅勤務による運動不足から、健康意識が高まっています。キューピーは、毎日の食生活に取り入れやすい調味料で、健康的で満足感のある食生活を支援していきます。



商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・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	ゼロ ノンコレステロール	300g	税抜：341 円 税込：369 円	10 カ月

2. 出荷日

2021 年 8 月中旬以降、順次出荷

3. 商品特徴

- ・マヨネーズらしいおいしさと物性を実現した、コレステロール 0mg のマヨネーズタイプ調味料です。
- ・独自の製造技術“マイクロエマルション製法”でカロリーを 50%カット（当社マヨネーズ比）しながらも、コクのあるおいしさを味わえます。
- ・マヨネーズと同じように、サラダやあえ物などいろいろな料理に利用できます。

4. 販売目標

10 億円（単品／小売ベース／年間換算）



豆腐とオクラとわかめのサラダ



れんこんとひじきのあえサラダ



さば水煮と玉ねぎのマヨ焼き