

## No.34 キューピー従業員に聞く、好きな味ランキング

### -1- 「あえるパスタソース」人気 No.1 は？

9月17日は「イタリア料理の日」。イタリア語で「台所」「料理」を意味する「クチーナ」(cucina)を「ク(9)チー(1)ナ(7)」と読む語呂合わせから、日本イタリア料理協会が制定。1959年に国内で初めて缶入りミートソースの製造・販売を始めたキューピーは、2002年に、温め不要、ゆでたパスタにあえるだけの「あえるパスタソース」を発売。今年で20周年になります。発売当初は3アイテムでしたが、現在では実に19アイテムに拡大！そこで、キューピー従業員に、好きな味を調査。果たして人気 No.1 は？



※吹き出しの数字は、得票数です。



### -2- 意外なあの味が上位にランクイン！

今年7月に実施した調査で、従業員111名に複数選択可で「好きな味」を尋ねたところ、58票を獲得して第1位に輝いたのは、「たらこ」。「やっぱり！」と誰も納得の結果でしたが、予想外の味も健闘。「だし香る納豆」と「ボンゴレビアンコ」が4位と6位に。知る人ぞ知る銘品が上位にランクイン！



### -3- アレンジが面白い！調味料使いが鍵？

あえるパスタソースを「パスタ以外」に使ったことのある従業員は6割超に上ります。多いアレンジは、ドリア・リゾットなどを含む「米飯類」、そして、そば・うどん・そうめんといった「麺類」ですが、あえるパスタソースを調味料として味付けに使う人も目立ちました。「豚の薄切り肉をたらこソースで炒めてごはんのにのせるとおいしい」「冷凍ポテトを炒めてバジルソースであえると抜群」「ダイスチーズをたらこソースであえておむすびに！」「タコにペペロンチーノをあえるだけで、簡単タコペペ」「チャーハンの味付けに」など。思い思いの使い方、アレンジの幅が広がります。

アレンジメニュー-Photo:

左から時計回りに、「ミートビザトースト」、従業員の好きな味第2位をトーストにアレンジ。「ツナマヨ×塩昆布チャーハン」は、マヨの効果でごはんの粒がバラバラに！  
右「タコとアボカドのたらこソースあえ」は、たらこソースの磯風味がベストマッチ。クリームチーズとの相性もグッド！おつまみにもおすすめです。最後は、ショートパスタアレンジの「カルボナーラペンネグラタン」。ペンネの中までソースが絡んで、子どもが大好きなグラタンに变身。



### -4- 子どもも大好き！「あえる」の魅力

従業員の子どもに関する調査もしました (n=34)。好きな味1位は「ミートソース」、続いて「たらこ」「カルボナーラ」と、定番の味がラインアップ。あえるパスタソースの便利なところは、パスタさえゆでれば、あとは好みのソースを選んであえるだけ。家族で同じ味を楽しむのもよし、わが道をゆくもよし。19種類の中から、まだ見ぬ新しい発見がきっとあります。新・特設サイトをチェック！

<https://www.kewpie.co.jp/aeru/>

