



卵黄の濃厚なコクと熟成したうまみ。大人好みの和風パスタを手軽に

あえるパスタソースシリーズから 「だし香る釜玉風」を新発売

3月3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、あえるパスタソースシリーズの“香るタイプ”から、「だし香る釜玉風」を新発売します。独自原料の「熟成卵黄^{※1}」を使用し、濃厚なコクと熟成したうまみを味わえる、大人好みの和風パスタソースです。創作系パスタ専門店を食べるような味わいが、ゆでたパスタにあえるだけの手軽さで、気軽に自宅で楽しめます。

※1 卵麺で熟成させ、うまみを引き出した卵黄(特許 6473855 号)



「あえるタイプ」6年連続シェア No.1、“香るタイプ”の強化で幅広い嗜好性に応える

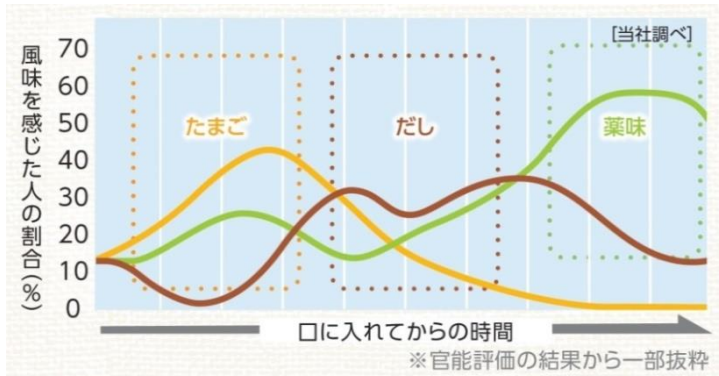
ソースを温める必要がなくゆでたパスタにあえるだけの「あえるタイプ」の市場規模は、巣ごもり需要の高まりを受けて拡大しています。パスタソース全体に占める割合も約3割と、今や欠かせないカテゴリーに成長しています(キューピー調べ)。

キューピーの「あえるパスタソース」は、“ペーストタイプ”“ソースタイプ”“香るタイプ”の3つの構成で、幅広い嗜好性や食シーンに応える商品として支持され、2015年から6年連続でトップシェア^{※2}を維持しています。中でも“香るタイプ”は、創作系パスタ専門店を食べるような、香り立ち豊かな大人の味わいが魅力のパスタソースです。今回、その“香るタイプ”から、創作系パスタの代表格である和風フレーバーの「だし香る釜玉風」を新発売します。

※2 出典:インテージ SCI パスタソース市場 2015年1月～2020年12月 購買金額シェア

最初のひとくちから最後まで、複合的なおいしさで飽きのこない一皿を

卵のコク深い味わいや熟成したうまみに着目して開発した、大人好みの「だし香る釜玉風」は、キューピーの独自原料「熟成卵黄」を使用することで、口に入れたときにまず、卵黄の風味やコクを感じます(先味)。次に、香り立ち豊かなかつお節だしの風味(中味)、そして最後



に、刻みのり・ねぎ・白ごま・赤唐辛子の4種の薬味がアクセントとして香ります(後味)。最初のひとくちから最後まで、先味・中味・後味が複合的に絡み合い、飽きのこない一皿を楽しめます。

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	あえるパスタソース だし香る釜玉風	25.9g×2	税抜:250円 税込:270円	11カ月

2. 出荷日

2022年3月3日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・ゆでたパスタにそのままあえるだけで手軽にパスタメニューが楽しめる、温め不要のパスタソースです(1人前×2袋)。
- ・濃厚でコクのある熟成卵黄と風味豊かなだしに、薬味を効かせた和風のパスタソースです。
- ・最初のひとくちから最後まで、飽きのこない複合的な味わいが楽しめます。



(盛り付け例)

4. 販売目標

2億円(新商品1品/小売ベース/年間換算)

【「キューピー あえるパスタソース」香るタイプ 全7品】



「あえるパスタソース」シリーズは、ソースを温めずに、ゆでたパスタにあえるだけの簡単・便利なソースとして、2002年春に発売を開始し、今年で20周年を迎えます。当初は「たらこ」「ツナマヨネーズ」「鮭マヨネーズ」の“ペーストタイプ”のみ。その後、2005年2月に“ソースタイプ”(「ミートソース」)が加わり、2014年8月には“香るタイプ”が登場しました。“香るタイプ”は、大人好みの創作的な商品展開を軸に、お客さまの幅広い嗜好性に応えるラインアップとして支持を広げています。