



—使い切りやすい中容量サイズを追加—

キューピー業務用ドレッシングから 「ペイザンヌサラダ ドレッシング」500mlを新発売

2月4日(金)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、2020年2月に発売した業務用ドレッシング「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」の500mlサイズを新発売します。本商品は「ペイザンヌサラダ」のために、キューピーが独自に開発した“卵のコクとハーブの豊かな香り”が特徴のドレッシングです。

コロナ禍で、フードサービス市場は大きく変化しました。使い切りやすいサイズを追加することで使用業態を拡大し、新たな定番サラダの創出を目指します。

業務用「ペイザンヌサラダ ドレッシング」特設サイト

https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/paysanne_salad_dre/

お客さまのニーズに合わせたサイズを追加発売

「ペイザンヌサラダ ドレッシング」は2020年2月の発売以来、多様なメニューで採用が進んでいます。しかし、発売後まもなく新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、飲食店が営業できない状況が続き、業態変更を余儀なくされる店舗が出てくるなど、お客さまのニーズにも変化が表れました。500mlの中容量サイズは、1Lでは使い切れない、保管場所に困るなどといった課題に対応できます。また、トライアルユースやメニューの見直し、食材ロスの低減などにも貢献できるサイズとして、さまざまな業態におすすめてです。



【提案メニュー例】



グリルチキンのペイザンヌサラダ



生ハムとアスパラの
ペイザンヌサラダパスタ

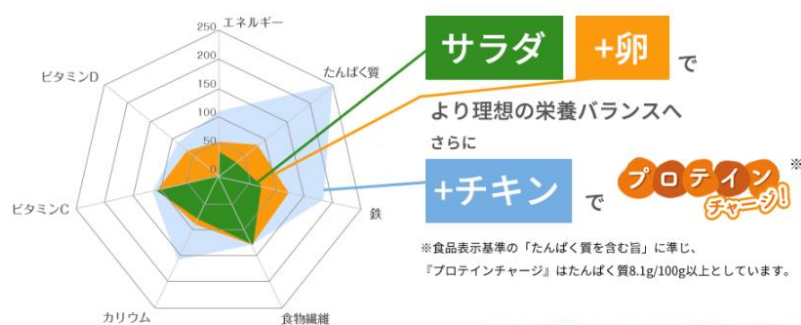


ごろごろポテトのペイザンヌサラダ

「ペイザンヌサラダ」のさらなる魅力とは

「ペイザンヌサラダ」は、卵、野菜、じゃがいも、マッシュルームなどを盛り合わせた“田舎風”のサラダです。「ペイザンヌサラダ」の魅力はいろいろありますが、その一つに栄養バランスの良さがあります。ベースのサラダに、卵をトッピン

グすることで、野菜だけでは不足していたタンパク質をプラスでき、見栄えもよくなります。ハムやベーコン、グリルチキンなどを加えれば、さらにタンパク質量がアップし、ボリュームのあるワンプレートメニューとして提供できます。



グリルチキンのペイザンヌサラダの栄養チャート

- ・1食に必要な栄養素に対する充足率* (%) を表示した。
- ・1食あたりの必要な栄養素量は、日本人の食事摂取基準2020年版(50~64歳女性、身体活動レベルII)の1/3の値とした。
- ・充足率*250を超えるものは上限250とした。
- * 文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」より算出



グリルチキンのペイザンヌサラダ

グリルした鶏もも肉と目玉焼き等でプロテイン(たんぱく質)チャージできるボリューム満点なペイザンヌサラダ! ワンプレートなのでランチや一人の食事にもGOOD!

キューピーは、グループの長期ビジョンとして策定した2030ビジョンで「サラダとタマゴのリーディングカンパニー」を目指しています。長年培ってきた技術と提案力で、サラダと卵の健康価値を伝えていきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. ブランド・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	ペイザンヌサラダ ドレッシング	500ml／12本	常温 7カ月

価格:オープン、発売日:2022年2月4日(金)

2. 商品特徴

フランス料理で使われる、野菜や肉・魚料理に合う伝統的なソースから着想を得た、“卵のコクとハーブの豊かな香り”が特徴のドレッシングです。

- ・独自原料である「熟成卵黄※」を使用し、コクとうま味をプラスしました。
- ・フランスでよく使用されるタラゴンをベースに、卵と相性の良いハーブを3種類組み合わせました。
- ・エシャロットとディジョンマスタードを加えて味わい深く仕上げました。
- ・黄色い色調がサラダに彩りを加えます。

※ [卵麩で熟成させ、うま味を引き出した卵黄](#) (特許 6473855 号)

3. 主な提案先

外食、デリカ、ベーカリーなど