



簡単に料理をワンランクアップできる業務用のフィリングとソース

「キューピー 具沢山フィリング トマトとたまねぎ」 「スノーマン 具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト」 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、業務用商品「キューピー 具沢山フィリング トマトとたまねぎ」と「スノーマン 具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト」を新発売します。どちらも料理に映える具材感が特徴で、外食、デリカ、ベーカリーなどさまざまな業態で活用できる商品です。



爽やかなトマト感とうま味を凝縮。さまざまな料理に彩りをプラス

「具沢山フィリング トマトとたまねぎ」（冷蔵）は、彩りやシャキシャキとした食感を手軽にプラスできる具沢山のフィリングです。独自の配合で、生のトマトのような風味を生かしながらも、トマトの濃厚さが感じられる仕立てです。さらに 10mm にカットした玉ねぎを加えることで料理に映える具材感を演出できます。

ベーカリーでの使用はもちろん、パスタにあえたり、揚げ物にかけたりするなど、外食やデリカでも使用できる高い汎用性があります。



グリルチキンとクレソンの
トマトパスタサラダ
（「具沢山フィリング トマトとたまねぎ」使用）

生のトマトを使いにくかったサンドイッチにおすすめ



BLT Style ポケットサンド
（「具沢山フィリング トマトとたまねぎ」使用）

生のトマトをベーカリーに使用する場合、カットする手間やパンに染み込んでしまうトマトの水分などの課題がありました。本商品は、それらの課題を解決しながら、生のトマトを使ったような彩りと味わいを実現できます。サンドイッチのほか、焼成パンのトッピング、パン生地への練り込みなどに使用できます。

かけるだけで料理をワンランクアップできるソース

「具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト」（冷凍）は、オマール海老の頭部をしっかり炒め、自社製フュメ・ド・ポアソンで丁寧に抽出したオマール抽出液を使用した風味豊かなソースです。具材と一体化したソースをかけるだけでシズル感がプラスでき、料理がワンランクアップします。適度な粘度と使い切りやすい 300g の容量で、飲食店はもちろん、デリカ、ベーカリーなどで使用できます。



オマールソースのオムライス
 (「具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト」使用)



オマール香る、えびフライたまごサンド
 (「具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト」使用)

シェフが作る工程を工場の作業にスケールアップ

本商品は、キューピーが長年培ってきた技術を生かし、厨房でシェフが作る工程を工場再現した、こだわりのオマールソースをベースにしています。そこに、ソテーした玉ねぎを加えて具材感をプラスしています。コロナ禍で、外食産業における人手不足が深刻な課題となっています。オペレーションの簡素化や味の均一化、使い切りやすい300gの容量で食品ロスの低減にも貢献できる商品です。

キューピーはこれからも、フードサービス市場の課題解決につながる商品の開発に取り組んでいきます。

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	具沢山フィリング トマトとたまねぎ	500g／10袋	冷蔵6カ月
スノーマン	具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト	300g／12袋	冷凍1年

価格：オープン、発売日：2022年2月4日(金)

2. 商品特徴

具沢山フィリング トマトとたまねぎ

トマト本来の爽やかな風味と玉ねぎのシャキシャキとした食感を生かした具沢山フィリングです。

具沢山ソース オマール風味 たまねぎとトマト

自社製のオマール抽出液に、えび調味料や香味油を合わせた、オマールの風味豊かな具沢山ソースです。ソテーし具材感を残しながら甘みを引き出した玉ねぎと、トマトの酸味・うま味が調和した味わいです。

3. 主な提案先

外食、デリカ、ベーカリーなど

キューピー 業務用商品サイト <https://www.kewpie.co.jp/prouse/>