



ソースで描く、おいしさと彩り。かけるだけで料理を上質に整える

## キューピー業務用から 「スタイリングソース レモン&ジンジャー」を新発売

9月2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：高宮 満、以下キューピー）は、キューピー業務用から、料理にかけるだけでメニューに「彩り」「香り」「風味」「アクセント」を演出できる、レモンの風味を生かした「スタイリングソース レモン&ジンジャー」を新発売します。



### 料理にかけるだけで、メニューを上質に整えて価値を高めるソース

新商品の「スタイリングソース レモン&ジンジャー」は、瀬戸内産のレモン果皮と果汁に、相性の良いジンジャーを加え、レモンの風味を引き出しています。さらに料理を引き立てる、チキン由来のうま味を付与し、料理と調和する味わいに仕立てました。メニューを彩る華やかな黄色い色調で、ボトルから直接線描きができます。使用後、時間が経ってもレモンの香りの変化が少ないことも特徴です。

### コロナ禍を経験し、食スタイルが変化

コロナ前、外食は店内で食事をするスタイルが中心でしたが、コロナ禍で食スタイルが変化し、テイクアウトやデリバリーの需要が増加しました。テイクアウトやデリバリーは、店内で出来立てを提供する時に求められるニーズと異なり、調理後、時間が経過しても、おいしさはもちろん、香りや見た目などが変化しにくいことが求められます。「スタイリングソース」は、料理に「香り」「彩り」「風味」「アクセント」を簡単に付与でき、テイクアウトやデリバリーの時間経過によるデメリットをカバーすることができます。

### 4つのソースで描く、おいしさと彩りで新メニューを創出

「スタイリングソース」は、新商品の「レモン&ジンジャー」と既存品の「スモークフレーバー」「ジェノベーゼ」「アチエートバルサミコ」の全4品です。

メイン料理やサラダ、ピザ、デザートなど、さまざまなメニューに使用できるため、新メニューの創出に最適なシリーズです。



メニュー提案例：帆立貝と海老のソテー

#### 【提案メニュー例】



鶏肉と野菜のグリル



生ハムのタルトフランベ  
ジェノベーゼソース



生ハムのサラダ

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	スタイリングソース レモン&ジンジャー	280ml／12本	常温 5 カ月

価格：オープン、発売日：2022 年 9 月 2 日(金)

### 2. 商品特徴

#### スタイリングソース レモン&ジンジャー

瀬戸内産のレモン果皮・果汁にジンジャーを加えたさわやかなレモンソースです。線描きできる程よい粘度で、チキンや魚のソテー、カルパッチョなどにおすすめです。

#### 【シリーズコンセプト】

- ① 彩りを演出する：素材の色彩を引き締めるとともに、メニューを一層華やかに際立たせます。
- ② 香りを高める：ソースの香りが奥行きを演出し、食材のおいしさを引き立てます。
- ③ 風味を加える：そのままかけるだけで、新たな味わいを生み出します。
- ④ アクセントをつける：メニューに彩りと味わいのアクセントを演出します。

### 3. 主な提案先

外食、ベーカリーなど

スタイリングソース 特設サイト

[https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/styling\\_sauce/](https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/styling_sauce/)

キューピー業務用商品サイト

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