



燻製の香りがする白いゆでたまご

キューピーグループの独自原料“スモークビネガー”を使用 そのままパクっと食べられる ゆでたまご 「白い燻たま」を惣菜売場で新発売

9月1日(木)から全国で発売

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、惣菜売場などで販売している「そのままパクっと食べられる ゆでたまご」の第二弾商品「白い燻たま(しろいくんたま)」を新発売します。

販売は、グループ会社のデリア食品株式会社(本社:東京都調布市、代表取締役 社長:竹中 成人)が担い、惣菜売場などで展開します。

見た目は普通のゆでたまご。燻製の香りの秘密は“スモークビネガー”

新商品の「白い燻たま」は、パッケージから出してすぐに、“そのままパクっと”食べることができる、殻がむいてある燻製風味の半熟ゆでたまごです。

キューピーのグループ会社であるキューピー醸造株式会社が開発した燻製の香りを閉じ込めた醸造酢、“スモークビネガー”を使用することで、燻製風味を染み込ませました*。

また、通常は燻製をすると、ゆでたまごの白身に色が付き、固くなりますが、本商品は、燻製せずに“スモークビネガー”を使用することで白い色味と白身のやわらかさを実現しています。

そのまま食べることはもちろん、サラダや麺、カレーなどのトッピングにもおすすめです。

※ ゆでたまごに、燻製酢とスモークフレーバーで燻製風味を染み込ませました(醸造酢の一部が燻製酢)。



「殻をむくのが面倒くさかった」「手が汚れない」などのうれしい声

既存品の「そのままパクっと食べられる ゆでたまご」は、発売以降、いつでもどこでも食べられる利便性から、惣菜売場を中心に販路を広げてきました。例えば、若年層がタンパク源を手軽に取れる商品として、大学生協などで好評です。さまざまな場面で、殻をむくひと手間を省くことが、購入の決め手になっていることがうかがえます。

さらに本商品は、冷蔵で30日の賞味期間があるため、冷蔵庫にストックしておけば、間食やおつまみとして手軽に利用できます。

キューピーグループは、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」をめざしています。市販用たまご商品を通して、卵のおいしさや栄養機能の認知を広め、健康的な食生活を応援していきます。

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

商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
そのままパクっと食べられる ゆでたまご (白い燻たま)	1個	オープン	冷蔵30日

2. 発売日

2022年9月1日(木)から全国で発売

3. 商品特徴

- ・殻がむいてあるので、パッケージから出してすぐに食べることができる燻製風味の半熟ゆでたまごです。
- ・白身はぷりっと、黄身は半熟でやわらか、ほんのり燻製風味がついているのでそのままはもちろん、料理のトッピングなどにおすすめです。
- ・1個でタンパク質7.2gが摂取できます。

キューピー「人生健康」計画

サラダを半分おかわり、
ゆでたまごをひとつ。



キューピーグループは、おかわりしたくなるようなサラダや
たまごが手軽に食べられる豊富なメニュー提案で
皆さまの健康を応援していきます。