



みずみずしい野菜のおいしさを味わうデリサラダ

「キューピーハーフ」がデリサラダに適する理由を説明 特設サイトに、“新メニュー秋冬”を公開

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、「キューピーハーフ」が野菜とあえたときにサラダが水っぽくならない理由を説明し、2022年9月2日（金）～3日（土）に開催された日本調理科学会 2022 年度大会で発表しました。また、その特性を生かしたデリ風のあえサラダ“デリサラダ”のメニュー6種類を新たにキューピーハーフ特設サイト※に公開しました。今回公開した新メニューは、福山雅治さんを起用した「キューピーハーフ」テレビCM最新作第45弾「デリサラダ 秋篇」や今後放映予定の「デリサラダ 冬篇」でも紹介します。

※「キューピーハーフ」特設サイト <https://www.kewpie.co.jp/half/>



にんじんとたまごのデリサラダ



まいたけと春菊とミックスビーンズのデリサラダ



さつまいもとりんごのデリサラダ



水菜とハーブチキンのデリサラダ



大根とツナとりんごのデリサラダ



白菜とハムのデリサラダ

今春 11 回目の改良をしたキューピーハーフは、カロリーを抑えながらも卵のコクを感じられるおいしさで、あえたときに野菜から出る水分を包み込み、サラダが水っぽくなりにくいのが特徴です。キューピーハーフ特設サイトでは、発売 30 周年を記念した 30 種類のデリサラダに、新たに 6 種類を追加しました。

野菜のシャキシャキ感を楽しみたいときには、キューピーハーフが適している

2022年9月2日（金）～3日（土）に開催された日本調理科学会 2022 年度大会で、

「マヨネーズ類がサラダの物性に与える影響」について、研究結果を発表しました。本研究では、キューピーハーフと野菜をあえた時に水っぽくならない理由を解明するために、各種マヨネーズ類の「油の配合量」と「油の粒子の大きさ」に着目しました。油の配合量が異なる7種類のマヨネーズ類を調製し、それぞれ市販の千切りキャベツとあわせてサラダにし、物性評価を行いました（キャベツの硬さと離水量）。その結果、マヨネーズ類の油の粒子が小さいほど、キャベツが硬くなる（シャキシャキした食感が強くなる）ことと、マヨネーズ類の油の量が少なく、かつ油の粒子が小さいほどサラダの離水量が少なくなることが確認できました。

従って、油の量がマヨネーズに比較して半分以下で、さらに独自のマイクロエマルジョン製法で油の粒子を細かく均一化しているキューピーハーフは、野菜とあえたときに、水っぽくならず、デリサラダに適していることが確認できました。

秋冬の食材を使用した新たなデリサラダメニュー6種類

- ・ にんじんとたまごのデリサラダ
シャキシャキ食感のにんじんにゆで卵とアーモンドをあわせ、満足感のあるデリサラダに仕上げました。



- ・ まいたけと春菊とミックスビーンズのデリサラダ
まいたけが主役のデリサラダ。春菊との組み合わせで新しいおいしさが楽しめます。



- ・ さつまいもとりんごのデリサラダ
人気の食材さつまいもを使ったデリサラダ。チーズのほどよい酸味が、さつまいもとりんごの甘みを引き立てます。



- ・ 水菜とハーブチキンのデリサラダ
チキンとゆで卵を使った食べ応えのあるデリサラダ。ハーブの風味が爽やかです。



- ・大根とツナとりんごのデリサラダ
大根にツナと甘酸っぱいりんごをあわせました。マイルドで子どもも楽しめる味わいです。



- ・白菜とハムのデリサラダ
白菜で作るコールスロー風のデリサラダです。細切りにすることでキューピーハーフとよくなじみます。



■キューピーハーフ 商品特徴



- ・キューピー マヨネーズに比べてカロリーが半分のマヨネーズタイプ調味料です(15gあたり49kcal)。
- ・植物油の粒子を細かく均一化することで、油の表面積を増やし、コクを感じやすくする「マイクロエマルジョン製法」を採用。あえたときに野菜から出る水分を包み込むため、サラダが水っぽくなく、おいしく食べやすいのが特徴です。
- ・原料の配合の工夫により、カロリーを抑えながらも卵のコクをより感じられるおいしさになりました。

参照：[キューピーアラハタニュース 2022 No.1](#)