



「カキフライの日」のちょうど1週間前、“上からかける”をイメージして

11月14日は「タルタルソースの日」 一般社団法人 日本記念日協会が正式登録

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、11月14日を「タルタルソースの日」として記念日登録を申請し、一般社団法人 日本記念日協会より正式に登録されました。

タルタルソースの魅力をもっと多くの人に伝えたい

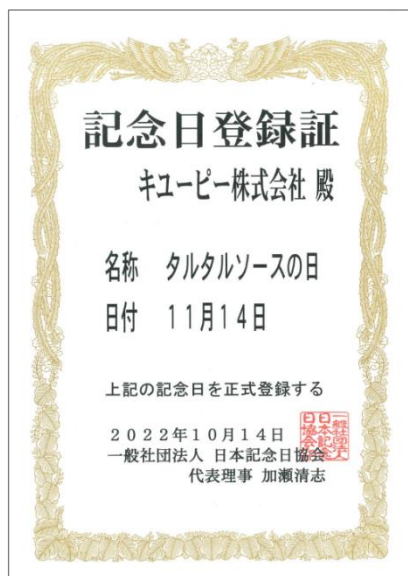
タルタルソースは、マヨネーズをベースとして、ゆで卵や玉ねぎ、キュウリのピクルスといった野菜が入った具たくさんなソースです。野菜、魚、肉、パンなどさまざまな食材やメニューに合う、コクとうま味のある万能ソースですが、マヨネーズなどのほかのソース類に比べると、内食における使用頻度が低く※1、その魅力やおいしさをもっと多くの人に伝えるために、記念日登録を申請しました。

11月14日を「タルタルソースの日」に選定した理由



食MAP®の調査によるとタルタルソースが

最も使われるメニューはカキフライです※2。そこでカキフライの日である11月21日のちょうど1週間前、「上からかける」をイメージして11月14日を「タルタルソースの日」に選定しました。カキフライの日の由来は、カキがおいしくなる11月、フ(2)ライ(1)の語呂合わせにより11月21日が登録されています。



1966年にキューピーが国産初の市販用タルタルソースを製造・販売、 2021年には29億円の市場規模に

キューピーが1966年に日本で初めて製造・販売したタルタルソースの家庭用市場規模は、2018年に19億円、2021年には29億円※3(152%)と伸長しました。伸長の要因は、コロナ下により内食需要が増加し、自宅で揚げ物をする機会が増えたこと、さらにカキフライをはじめとする魚介フライや野菜のディップ、鶏のか

ら揚げ、サンドイッチなど使用されるメニューが広がったこと、さらには家庭用市場だけでなく業務用市場にも広がっていることが挙げられます。最近では、タルタルソースの専門店、レモンやいぶりがっこを使用したタルタルソースなど、タルタルソースとの接点やバリエーションが広がっていることも市場拡大の要因になっています。

※1 TI値(Table Indexの略で、1000食卓当たりのメニュー(or材料or商品)の出現数を表す値。
2021年度(2021年4月1日～2022年3月31日)は、マヨネーズ69、ドレッシング62、ソース28、タルタルソース1

※2 株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP®」期間2021年1月～12月
1位カキフライ17.0%、2位エビフライ12.5%、3位アジフライ8.2%、4位鶏肉のから揚げ7.8%、5位茹でブロッコリー5.7%、6位白身魚のフライ4.9%、7位その他魚介のフライ4.3%、8位魚のバター焼き4.3%、9位サンドイッチ3.3%、10位チキンカツ・フライ3.1%

※3 インテージSCIよりキューピー調べ

キューピー公式サイト内「とっておきレシピ」に手作りタルタルソース特集※4を掲載

「とっておきレシピ」では、マヨネーズをベースに具材や調味料をアレンジした手作りタルタルソースをメニューに合わせて紹介しています。例えば、カキフライにはねぎやレモンを使ってさっぱりした味わいの、照り焼きチキンにはごろっとしたゆで卵にシャキシャキ食感のらっきょうが入ったタルタルソースです。

※4 キューピー公式サイト内「とっておきレシピ」<https://www.kewpie.co.jp/recipes/features/feature/775/>



カキフライのねぎレモンタルタルソース 照り焼きチキンの甘酢らっきょうタルタルソース

卵がおいしい2つの「キューピー タルタルソース」

●キューピー タルタルソース

濃厚かつ卵のコクを生かしつつ、後味を軽やかに、よりフライに合う味に仕立てたタルタルソースです。



●キューピー 具だくさんタルタル

手作り感のある仕立てで、卵のゴロゴロ感、玉ねぎのシャキシャキ感を生かしつつなめらかな口どけのタルタルソースです。

