



国内外に多様な食の選択肢を提案

“サステナブルな食”の新ブランド 「GREEN KEWPIE」誕生！

第一弾は国内向けにプラントベースのドレッシング 2 品を新発売
植物生まれのごまドレッシング／植物生まれのシーザーサラダドレッシング

3月16日(木)から全国に出荷

キューピー株式会社

GREEN KEWPIE coming from field



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、プラントベースフード※1など“サステナブルな食”に展開する新ブランド「GREEN KEWPIE」を立ち上げ、第一弾として国内向けにプラントベースのドレッシング「植物生まれのごまドレッシング」と「植物生まれのシーザーサラダドレッシング」を新発売します。世界的に関心の高まるプラントベースフードを中心に新ブランドの商品展開を進め、国内外に新たな食の選択肢を提供します。

■商品ページ：

[GREEN KEWPIE 植物生まれのごまドレッシング](#)

[GREEN KEWPIE 植物生まれのシーザーサラダドレッシング](#)



地球も人も持続可能な食生活の実現へ。「GREEN KEWPIE」第一弾はプラントベースへの期待が高い“ドレッシング”

「GREEN KEWPIE」は、国内・海外（市販用・業務用）の植物性原材料を主体とした商品や、健康・地球環境などへ配慮した商品に展開する新ブランドです。健康志向の高まりや地球環境への配慮などから、欧米を中心にプラントベースフードを選択する人が増える中、地球と人の双方が持続可能で、日々続けられる食生活を実現したいという思いで立ち上げました。日本国内でも、肉や魚だけでなく、ヨーグルトやチーズなどさまざまなプラントベースフードが登場し、今後さらなる市場の拡大が予想されます。

キューピーの調査によると、「サラダ」に使う調味料で野菜との親和性が高いドレッシングは、食品の中でもとりわけプラントベースフードへの期待や利用意向が高いことが分かっています。そこで、「GREEN KEWPIE」第一弾として、国内向けにプラントベースのドレッシング 2 品を新発売します。

“続けられるおいしさ”にこだわった、“植物生まれ”のドレッシング

新商品2品は、卵や乳などの動物性原材料の代わりに植物性原材料で作った※2 プラントベースのドレッシングです。プラントベースながら、素材の風味やまろやかなコクが感じられる味わいが特徴です。同時にプラントベースフードへの期待が高い「カロリーカット※3」も実現しました。「植物生まれのシーザーサラダドレッシング」では、一般的なシーザーサラダドレッシングの主原料である「チーズ」の代わり



メニュー例：㊦焼きにんじんとケールのサラダ(ごまドレッシング使用)、
㊦アボカドと豆と穀物のシーザーサラダ(シーザーサラダドレッシング使用)

りに豆乳やみそなどを使用し、チーズらしいコクとうま味を再現しました。また2品とも、長年のマヨネーズ研究で培った乳化技術により、卵を使用せずに乳化状のなめらかな物性に仕上げています。日々の食生活に取り入れやすく、継続できる「おいしさ」「手軽さ」を実感できる商品に作り上げました。

順次、業務用や海外商品にも「GREEN KEWPIE」を展開し、世界の食と健康に貢献

新商品2品に加え、国内市販用では、昨年3月に通信販売を開始した「HOBOTAMA 加熱用液卵風」と「HOBOTAMA スクランブルエッグ風」※4を、国内業務用では、「HOBOTAMA (スクランブル)」、「プラントベースタルタルソース」などを、新たに「GREEN KEWPIE」ブランドで展開します(今夏以降順次切り替え予定)。さらに今後は、海外で販売するプラントベースフードにも「GREEN KEWPIE」ブランドを広げていきます。

キューピーグループは、2030年にどうありたいかをまとめた「キューピーグループ2030ビジョン」を策定し、世界の食と健康に貢献するグループをめざすことを明文化しています。新ブランドによるプラントベースフードの展開を通して“サステナブルな食”に向き合い、お客さまと共に未来の食生活を創造していきます。

「GREEN KEWPIE」とは

「GREEN KEWPIE」は、「これがいい!」と満足できる価値を、プラントベースフードをはじめとしたサステナブルな食で実現し、未来の新しい食の選択肢に挑戦し続けるブランドです。環境や健康の今と未来のためを考えている世界の人々に向けて、価値観の多様性や社会環境の変化に適応した新たな食の提案に挑戦してまいります。

GREEN KEWPIE 
coming from field

※1 植物由来の原材料を使用し、畜産物や水産物に似せて作られている食品のこと(消費者庁ホームページより)
※2 プラントベースフードのキューピー社内基準に基づき、1次、2次原料に肉類・魚介類・卵・乳成分など動物性由来原料を含まない。
※3 日本食品標準成分表2015年版「ごまドレッシング」「フレンチドレッシング」対比でカロリー-25%カット
※4 [キューピーアヲハタニュース 2022 No.30](#)

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

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
GREEN KEWPIE	植物生まれの ごまドレッシング	180ml	295 円(税抜)	8 カ月
	植物生まれの シーザーサラダドレッシング		319 円(税込)	

2. 出荷日

2023 年 3 月 16 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

植物性原材料だけで作った※² プラントベースのドレッシングです。素材のうま味やまろやかなコクが楽しめる味わいで、おいしさと健康感を両立しました。

植物生まれのごまドレッシング

- ・ すりたてごまの豊かな風味が楽しめる植物生まれのドレッシングです。
- ・ 原材料や製造方法の工夫により、卵黄の代わりに植物性原材料を使ってまろやかでコクのある味わいの乳化状ドレッシングを実現しました。
- ・ カロリー-25%カット（日本食品標準成分表 2015 年版「ごまドレッシング」対比）

植物生まれのシーザーサラダドレッシング

- ・ 豆乳のまろやかな味わいが楽しめる植物生まれのドレッシングです。
- ・ 一般的なシーザーサラダドレッシングの主原料であるチーズの代わりに、豆乳やみそを使用し、チーズらしいコクとうま味を再現しました。
- ・ 原材料や製造方法の工夫により、卵黄の代わりに植物性原材料を使ってなめらかな乳化状のドレッシングを実現しました。
- ・ カロリー-25%カット（日本食品標準成分表 2015 年版「フレンチドレッシング」対比）



メニュー例：ブロッコリーとミックスビーンズのサラダ
(ごまドレッシング使用)



メニュー例：ミニトマトとグラノーラのシーザーサラダ
(シーザーサラダドレッシング使用)