



ユーザーの課題を技術力で解決。「あったら助かる・便利」を形に

キューピー業務用 2023 年秋の新商品を発表

観光需要の回復で深刻化する外食市場の人手不足に対応

9月1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、2023年秋の業務用新商品を発表し、2023年9月1日(金)から全国に出荷します。コロナ禍を経て回復に向かう業務用市場において、それぞれの業態の課題解決を促す商品を投入し、より価値のある提案を行っていきます。

観光業の復活に伴う、深刻な外食市場の人手不足。課題を技術力で解決し、さらなる活性化を目指す

コロナ以降の業務用市場の変化を見ると、コロナ前の2019年対比で、中食市場はほぼ横ばいで推移したのに対し、外食市場は2021年には約60%に落ち込みましたが、2023年5月には90%を超えるまで(2019年5月比)回復しています。国内旅行やインバウンド需要の復活で、さらなる市場の回復が進む中、外食業態の人手不足は依然として大きな課題です。2023年秋の業務用新商品は、おいしさ、手作り感に加え、簡便性を追求した商品展開を強化し、外食業態の課題解決の一助になることを目指します。加えて、継続して取り組んでいる「カンパイ、サラダ。*」の提案を通し、外食における「サラダ」メニューの喫食機会の創出と価値向上にも注力していきます。

また、2022年秋に発生した鳥インフルエンザの影響から販売を抑制せざるを得なかった卵加工品については、生産体制を整備し、一部の商品を除いて制限を解除します。今秋からは復活した卵加工品の提案で、外食業態だけでなく、デリカ・ベーカリーなど中食業態の活性化に貢献していきます。

※ 最初のドリンク一杯とサラダをセットにした提案。「カンパイ、サラダ。」は商標を取得しています。

【Pick Up! 商品①】

おいしさとユーザビリティを両立した「キューピー タルタルソース(具沢山チューブ)」

伸長するタルタルソース市場のさらなる活性化を図り、リキャップできるチューブ容器を採用した「キューピー タルタルソース(具沢山チューブ)」を新たに発売します。ソースを加熱殺菌せずに仕上げたため、たまねぎやピクルスのフレッシュ感のあるシャキシャキとした食感が生きています。酸味を抑えることで、汎用性の高いマイルドな味わいになりました。

本品は常温で賞味期間が7カ月(未開封)と長いため、流通や保管にも便利です。



④「キューピー タルタルソース(具沢山チューブ)」

⑤「カキフライ&エビフライ定食」

【Pick Up! 商品②】

豆料理をおいしく、おしゃれに、簡単に！植物生まれのビュッフェ向け商品

温めるだけで提供できる、たまねぎやセロリなどの香味野菜と豆のうま味が生きたプラントベースの商品です。非日常を味わいたい、ヘルシーさも大切にしたい、というホテルの朝食ビュッフェへの期待と広がる選択肢のニーズに応えます。やさしい色調でビュッフェメニューに彩りを添えます。

「スノーマン 豆ともち麦の豆乳仕立て」

白いんげん豆と野菜のうま味に濃厚な豆乳が調和した味わいです。豆乳ベースのホワイトソースにマローファットピースのやさしい緑色がアクセントです。注目素材のもち麦とたかきびを配合し、健康感のある仕立てにしました。



㊤「スノーマン 豆ともち麦の豆乳仕立て」、
㊦「豆ともち麦の豆乳煮込み」

「スノーマン ひよこ豆のカレー仕立て(チャナマサラ)」

ひよこ豆を香味野菜と複数のスパイスでカレー仕立てにしました。見た目にも食欲をそそる明るい黄色です。風味豊かなクミンシードをホールのまま配合しているため、スパイス感に加え食感も楽しめます。



㊤「スノーマン ひよこ豆のカレー仕立て(チャナマサラ)」、
㊦「ひよこ豆のカレー煮込み」

「スノーマン 赤いんげん豆のトマト仕立て(チリビーンズ)」

赤いんげん豆と野菜のうま味に加え、ほんのり風味が後引く味わいです。赤いんげん豆とトマトの赤色がビュッフェを華やかに演出します。にんじんやダイス状のトマト、大豆ミートで満足感のある仕立てにしました。



㊤「スノーマン 赤いんげん豆のトマト仕立て(チリビーンズ)」、
㊦「赤いんげん豆のトマト煮込み」

【Pick Up! 商品①②】

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
NEW	キューピー	タルタルソース(具沢山チューブ)	1kg/10本	常温7カ月
NEW	スノーマン	豆ともち麦の豆乳仕立て	1kg/8袋	冷凍1年
NEW	スノーマン	ひよこ豆のカレー仕立て(チャナマサラ)	1kg/8袋	冷凍1年
NEW	スノーマン	赤いんげん豆のトマト仕立て(チリビーンズ)	1kg/8袋	冷凍1年

(価格:オープン)

【その他の主な新商品・リニューアル品】

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
RN	キューピー	コールスロードレッシング	1000ml/9本 15ml/40個×10袋	常温 7カ月 常温 6カ月
<p>【商品特徴】 ほどよい甘味と爽やかなレモンの酸味が特徴のドレッシングです。すっきりとした味わいで肉料理などの付け合わせによく合います。かける・あえるなど、さまざまな使い方ができます。</p> <p>写真:㊤「キューピー コールスロードレッシング 1000ml」、㊦「5種野菜のカラフルコールスロー」</p>				
NEW	—	ベーカリーマヨ(トッピング)	1kg/10袋 10kg/1袋	常温 5カ月
<p>【商品特徴】 パンのトッピングに最適な物性のマヨソースです。焼成後もほどよい線残り、包装しても袋への付着が少ないことが特徴です。すっきりとした味わいで幅広いパンメニューに使用できます。</p> <p>写真:㊤「ベーカリーマヨ(トッピング) 1kg」、㊦「ピザパン」</p>				
RN	—	サラダ用マヨネーズ NN	11kg/1袋	常温 5カ月
<p>【商品特徴】 シンプルな原材料で添加物表示が不要な、汎用性の高い全卵タイプのデリカ用マヨネーズです。風味豊かな「芳醇白ぶどう酢」を配合しました。マイルドな酸味で、素材の風味を引き立てます。</p> <p>写真:㊤「サラダ用マヨネーズ NN」、㊦「ポテトサラダ」</p>				
RN	—	サラダ用調味液 NN	12.5kg/1袋	常温 6カ月
<p>【商品特徴】 シンプルな原材料で添加物表示が不要な、サラダの下味用調味液です。卵黄のおいしさを生かした、コクと甘味のある仕立てです。加熱後のじゃがいもに「サラダ用調味液 NN」で下味を付けることで、じゃがいもの老化を抑制しホクホク感が持続します。</p> <p>写真:㊤「サラダ用調味液 NN」、㊦「ポテトサラダ」</p>				
RN	スノーマン	具沢山ソース トマトと野菜	300g/24袋	冷凍 1年
<p>【商品特徴】 たまねぎ、ズッキーニ、赤ピーマンをたっぷり使い、赤色が鮮やかなトマトミックスソースです。ダレない適度な粘度で使い勝手もよく、かけるだけで簡単にメニューをワンランクアップできます。</p> <p>写真:㊤「スノーマン 具沢山ソース トマトと野菜」、㊦「あじのチーズパネ」</p>				
NEW	キューピーのサラダ	ツナサラダ(マイルド)	500g/10袋	冷蔵 60日
<p>【商品特徴】 マイルドでうま味のある味わいのツナサラダです。絞りがやすく塗り広げやすい物性で、サラダのトッピングやパンのフィリングなど、幅広いメニューに使用できます。</p> <p>写真:㊤「キューピーのサラダ ツナサラダ(マイルド)」、㊦「ツナメルタルティーヌ」</p>				

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
RN	キューピーのサラダ	パンプキンサラダ	1kg/6袋	冷蔵 60日
【商品特徴】		かぼちゃをマヨネーズソースであえたシンプルなパンプキンサラダです。かぼちゃの風味と甘味を感じる仕立てで、メニューに映えるかぼちゃの鮮やかな色調が特徴です。そのままサラダとしてだけでなく、温かいグラタンなどの焼きメニューにも使用できます。		
写真:㊟「キューピーのサラダ パンプキンサラダ」、㊟「かぼちゃとクリームチーズのデリサラダ」				
RN	キューピーのサラダ	パンプキンサラダ(ミニカット)	500g/10袋	冷蔵 60日
【商品特徴】		パンのフィリングやトッピングに適した、かぼちゃを小さめにカットしたパンプキンサラダです。かぼちゃの風味と甘味を感じる仕立てで、メニューに映えるかぼちゃの鮮やかな色調が特徴です。手軽に使えるように容量は 500g にしました。		
写真:㊟「キューピーのサラダ パンプキンサラダ(ミニカット)」、㊟「パンプキンBLT サンドイッチ」				
NEW	ジャネフ	ワンステップミール ごはんにあうソース 梅風味	10g×40袋/8	常温 8カ月
【商品特徴】		ごはんやおかゆと一緒に食べることで、エネルギーが補給できるソースです。高齢者にも人気の高い、ほどよい酸味のしそ梅風味で、食欲を喚起します。 1食 10g 当たり 60kcal、食塩相当量 0.4g		
写真:㊟「ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース 梅風味」、㊟「梅風味 しらす粥」				

(価格:オープン)

キューピー業務用商品サイト : <https://www.kewpie.co.jp/prouse/>