



マヨネーズのおいしさそのままに、2つの独自製法で味わうコク

コレステロール 0mg でカロリー70%カットを実現 「キューピーゼロ ノンコレステロール」を リニューアル

8月17日(木)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、コレステロールを気にする方向けに2002年に発売したマヨネーズタイプ調味料「キューピーゼロ ノンコレステロール」をリニューアルし、8月17日(木)から全国に出荷します。従来のカロリー50%カット^{※1}から70%カット^{※1}に引き下げることで、お客さまの満足度向上を図ります。

※1 当社マヨネーズ比

独自製法① 卵を使ってもコレステロール 0mg

本品は、卵からコレステロールを取り除きながらも、コクやうま味、乳化の機能は残すキューピー独自の技術により、マヨネーズらしいおいしさを実現しています。今回のリニューアルでは、このコレステロールを含まない卵原料の配合量をアップすることで、コレステロールは0mgのまま卵感をさらに向上させました。

熱と圧力をかけたCO₂



コレステロールを取り除く

コレステロールを含まない卵

熱と圧力をかけた二酸化炭素には、コレステロールがよく溶ける性質があります。



独自製法② マイクロエマルジョン製法でおいしさそのままにカロリー70%カット^{※1}

“マイクロエマルジョン製法^{※2}”により、マヨネーズらしいコクや口どけはそのままに、カロリーを当社マヨネーズの70%カットに抑えています。コレステロールと併せて気になるカロリーを、これまでの50%カット^{※1}からさらに下げることで、健康意識の高まりに応えます。

※1 当社マヨネーズ比

※2 「キューピーハーフ」でも採用している、植物油の粒子を細かく均一化し、その表面積を増やす独自製法

キューピーは、毎日の食生活に取り入れやすい調味料を通じて、健康的で満足感のある食生活をサポートしていきます。

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

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	ゼロ ノンコレステロール	310g	税抜：357 円 税込：386 円	10 カ月

2. 出荷日

2023 年 8 月 17 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・コレステロールを含まない卵加工品を配合し、マヨネーズらしいおいしさと物性を実現した（キューピー独自の製造技術）、コレステロール 0mg のマヨネーズタイプ調味料です。
- ・キューピー独自の製造技術“マイクロエマルジョン製法”でカロリーを 70%カット（当社マヨネーズ比）しながらも、コクのあるおいしさが味わえます。
- ・マヨネーズと同じように、サラダやあえ物などいろいろな料理に利用できます。

4. 販売目標

11 億円（新商品 1 品／小売ベース／年間換算）



アボカドと豆とツナのサラダ



塩昆布とツナのおからポテサラ風



オクラとちくわの和風マヨ和え