



Z世代と考案したオリジナル“キューピーまん”を販売！

深煎りごまドレッシングの新たな魅力に出会える 「kewpie stand」が SHIBUYA109 にオープン

9月1日(金)から9月30日(土)までの期間限定

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、株式会社 SHIBUYA109 エンタテイメント（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：石川 あゆみ、以下 SHIBUYA109）が運営する SHIBUYA109 渋谷店「IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）」とコラボレーションし、「キューピー 深煎りごまドレッシング」を使用したオリジナルメニュー“キューピーまん”を販売する「kewpie stand（キューピースタンド）」を9月1日(金)から9月30日(土)の期間限定でオープンします。



キューピー初の Z 世代共創プロジェクトから誕生した“キューピーまん”とは？

「kewpie stand」は、キューピーと SHIBUYA109 が約 2 カ月にわたる Z 世代とのワークショップを経て、コンセプト設計からメニュー開発、デザインまで Z 世代の生の声を全面に生かして作り上げた店舗です。Z 世代のこだわりと自由な発想で考えた、深煎りごまドレッシングの新しい楽しみ方を提案します。Z 世代との共創プロジェクトは、キューピーでは初の試みです。

メニューは、キューピー人形のかわいらしく柔らかい雰囲気から発想を得た、ふわふわのバンズで作るキューピーまん 5 種類です。バンズにはキューピー人形の顔をかたどった焼印を押して提供します。すべてのキューピーまんに深煎りごまドレッシングを使用し、Z 世代から“間違いない組み合わせ”と高評価だった「エビアボカド」や“紫色が映える”「紫芋クリーム」など、食事系からスイーツ系まで幅広いラインアップです。おいしさはもちろん、SNS 映えする見た目のかわいらしさ、片手でも写真撮影しやすいサイズ感、キューピー人形の焼印の大きさや位置など、Z 世代ならではの視点で細部にまでこだわりました。またキューピー人形と一緒に撮影ができるフォトスポットも用意しています。

キューピーは、世界の 58 の国と地域に展開する深煎りごまドレッシングの新たな魅力の探求と提案を通じて、食文化の発展と楽しい食生活に貢献していきます。

■ 「kewpie stand」概要

IMADA KITCHEN 特設ページ : https://imada-kitchen.jp/news/20230822_01.php

キューピー特設ページ :

<https://www.kewpie.co.jp/recipes/features/tieup/819/>

1. 場 所

IMADA KITCHEN (イマダ キッチン)

SHIBUYA109 渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内 (東京都渋谷区道玄坂2-29-1)

2. 期 間

2023年9月1日(金) ~ 9月30日(土) 10:00~21:00

プレオープン : 8月31日(木) 16:00~21:00

3. 販売メニュー

キューピーまん (全5種)

キューピー人形の焼印を押したふわふわのバンズにさまざまな具材を挟み、深煎りごまドレッシングで仕上げています。



エビアボカド (税込 640 円)

サラダで定番のエビとアボカドを、コリアンダーをきかせた深煎りごまドレッシングであえ、バンズにたっぷり挟みました。スパイシーで爽やかな味わいのキューピーまんです。



唐揚げ (税込 640 円)

深煎りごまドレッシングとサクッと揚げた唐揚げの組み合わせをシンプルに楽しめる一品。おろしにんにくを少し加えることで、ドレッシングの味わいをより引き立たせています。ボリューム満点のキューピーまんです。



サラダチキン (税込 640 円)

蒸したチキンに、唐辛子ベースのシラチャーソースを加えた深煎りごまドレッシングをかけました。パクチーを添え、ピリッと辛くエスニックな味わいに仕上げたキューピーまんです。



あんこ&バニラアイス (税込 640 円)

サクッと揚げたバンズであんことバニラアイスを挟み、ホイップクリームで飾りました。別添えの深煎りごまドレッシングとの絶妙なハーモニーがたまらないスイーツキューピーまんです。



紫芋クリーム&バニラアイス (税込 640 円)

色あざやかな特製紫芋クリームとバニラアイスを揚げたバンズで挟み、さつまいもチップスを飾りました。別添えの深煎りごまドレッシングをかけて仕上げます。甘じょっぱさが癖になるスイーツキューピーまんです。

ドリンク各種：税込 380 円
セット（キューピーまん+ドリンク）：税込 800 円

※ 写真は全てイメージです。

※ 記載の原材料は各メニューに使用している食材の一部です。

オリジナルグッズプレゼント

キューピーまんを購入いただいた方全員にオリジナルステッカー（3種からお好きなものを1枚）を、店頭アンケートに回答いただいた方には1日先着20名様限定でオリジナル前髪クリップをプレゼントします。

※ オリジナルステッカーは、無くなり次第終了となります。

※ 都合により内容が変更となる場合があります。

※ 画像はイメージです。



㊦ステッカー、㊦前髪クリップ

IMADA KITCHEN 概要

 イマダ キッチン



「IMADA KITCHEN」は、“未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードを発信するフードブランド開発事業です。SHIBUYA109 渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109 渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内

■キューピー「深煎りごまドレッシング」商品特徴

深く煎ったすりたてごまの風味を閉じ込めた香り豊かなドレッシングで、サラダだけでなく炒め物や麺料理などにも使えます。2000年に発売し、2002年以降21年間連続で国内シェア1位※（ドレッシング単品）と幅広い世代から支持を集めています。



※ (株)インテージ SCI(全国消費者パネル調査)からキューピーが集計(金額)

内容量（参考小売価格）：

600ml（税込 778 円）／380ml（税込 552 円）／260ml（税込 398 円）／180ml（税込 293 円）／スティックタイプ（税込 165 円）