



11月14日「タルタルソースの日」にギネス世界記録に挑戦

ギネス世界記録™ 認定 カキフライにタルタルソースを同時にかけた最多人数

2023年11月14日(火)認定

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、11月14日「タルタルソースの日」に、ギネス世界記録取得へ挑戦し、本日2023年11月14日(火)に認定されました。オンライン上で同時に計139名がカキフライにキューピータルタルソースをかけた最多人数（正式記録名は「Most people squeezing a condiment bottle online simultaneously、オンラインで同時にコンディメントボトルを絞った最多人数」）です。



伸長するタルタルソース市場のさらなる活性化を目指す



11月14日「タルタルソースの日」は、2022年に一般社団法人日本記念日協会が制定しました。

11月21日「カキフライの日」の1週間前の11月14日がカレンダーで真上にあることから、「上からかける」をイメージしています。本日この「タルタルソースの日」に営業、生産、研究、グループ会社など

全国37の事業所の従業員をオンラインで繋ぎ、同時にキューピータルタルソースをカキフライにかける様子をギネス世界記録公式認定員が判定しました。参加者は、「タルタルソースの日」のロゴをプリントした揃いのTシャツを着てギネス世界記録に挑戦しました。



タルタルソースの家庭用市場規模は、2022年には30億円に到達し、2018年対比158%と近年大きく伸長しています（インテージSCIよりキューピーが推計）。伸長の要因は、コロナ下に内食需要が増加したこと、魚介フライだけではなく肉系のフライや野菜のディップ、サンドイッチなど、使用メニューが広がったことなどが挙げられます。



キューピーは、今回のギネス世界記録への挑戦により、11月14日「タルタルソースの日」の認知拡大とさらなるタルタルソース市場の活性化を目指します。

【キューピー タルタルソース】

1966年にキューピーが日本で初めて製造・販売を始めた、フライとの相性がぴったりな卵のkokoroと玉ねぎの甘み、程よい酸味が絶妙な定番のタルタルソースです。2023年秋のリニューアルでは、フライをもっとおいしく食べられるよう、後味のキレにこだわり、よりフライに合う味に仕立てました。



【キューピー 具だくさんタルタル】

具材たっぷり、濃厚でkokoroのある熟成卵黄^{※1}を使用し、ゴロゴロしたゆで卵とシャキシャキとした玉ねぎを加えた、手作り感が特徴のタルタルソースです。2023年春のリニューアルでフライにかけても、料理に使っても、しっかり卵のkokoroを感じられるよう仕立てました。玉ねぎを増量し、具材感と手作り感をアップさせ、素材を引き立て、幅広いメニューに使える味を目指しました。

※1 卵麩で熟成させ、うま味を引き出した卵黄(特許 6473855号)



【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^{※2}】

「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紹介しています。

※2 手作りタルタルソース特集:<https://www.kewpie.co.jp/recipes/features/feature/775/>