キューピーアヲハタニュース

No. 59
2026 年 8 月 5 日

卵黄のコクとミルクの風味が広がるフレンチトースト風の味わい

卵も牛乳も不要で漬け込む手間いらず、塗って焼くだけで“サクッじゅわ”食感「ヴェルデ フレンチトースト風スプレッド」が新発売

8 月 20 日（木）から全国に出荷

アヲハタ株式会社

アヲハタ株式会社（本社：広島県竹原市、代表取締役社長：上田敏哉、以下アヲハタ）は、パンに塗って焼くだけで手軽に本格的なトーストメニューが楽しめる「ヴェルデ トーストスプレッド」シリーズから、「フレンチトースト風スプレッド」を 2026 年 8 月 20 日（木）より全国へ出荷します。

ベーカリーで食べるフレンチトーストの味わいを手軽に味わえる

フレンチトーストはベーカリーやカフェの人気メニューで、特に 30～50 代のパン好き女性から高い支持を集めています。一方で自宅での「手作り」に関しては、材料調達や漬け込みの手間、調理の難しさから減少傾向にありました。そこでアヲハタは、手軽にお店の味を再現できる、チューブ型のスプレッドを開発しました。本品は 2019 年に終売した旧品から品位を一新しています。現在のトレンドである「バランスの良い卵×ミルク風味」に着目し、上品な甘さとコクを楽しめる味わいへと仕立て直しました。

こだわりの卵素材が織りなす“サクッじゅわ”食感

本品は塗ってトースターで焼くだけで、表面はサクッと、噛むとじゅわりとした食感を楽しめるのが特長です。香ばしくコクのある卵風味と、まろやかなミルク感が口いっぱいに広がり、飽きない上品な甘さに仕立てています。フライパンでじっくり焼いたようなおいしそうな焼き目がトースターで簡単に再現でき、キッチンには焼き立ての甘く幸せな香りが広がります。

おやつから食事系まで、広がる手作りの楽しさ

お好みでフルーツを添えたり、ベーコンやハムと合わせて食事系フレンチトーストにするアレンジもおすすめです。さらに薄力粉と本品を混ぜて焼くだけで手軽にサクサクのクッキーが作れるなど、パン以外の用途にも使用できます。使いやすいチューブ容器で開封後も冷蔵不要で常温保管ができるため、日々の食卓だけでなくアウトドアシーンなどでも活用できます。

アヲハタは様々な場面で手軽に使える「ヴェルデ　トーストスプレッド」シリーズを通して、食卓においしさと楽しさを届けていきます。

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
ヴェルデ	フレンチトースト風スプレッド	100g	税抜:298 円 税込:322 円	19 カ月

2. 出荷日

2026 年 8 月 20 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

卵・牛乳・砂糖を用意しなくても、塗って焼くだけで、表面はサクッと、噛むとじゅわりとした食感が楽しめます。香ばしくコクのある卵風味と、まろやかなミルク感が口いっぱいに広がり、飽きない上品な甘さに仕立てました。

【ヴェルデ トーストスプレッドシリーズ】
・パンに塗って焼くだけで、手軽に本格的なトーストメニューを楽しめるチューブ入りスプレッドです。平口の絞り口で、スプーンを使わずにパンに塗ることができます。
・2026 年 2 月にシリーズ全品をリニューアルし、Web CM の放映や屋外広告の掲載、パンフェスでの試食体験を実施したことで子育てファミリー層の購入が増加しました※。手軽に本格的なトーストメニューを楽しみたいという食ニーズに応える商品です。
※ インテージ SCI スプレッド市場 ヴェルデトーストスプレッド 2025 年 3 月～5 月 、2026 年 3 月～5 月 購入率(人数)を比較
特設サイト:https://www.aohata.co.jp/verde/
Web CM : https://youtu.be/8HjG7ssrsGE

NEW
フレンチトースト風
ガーリックトースト
明太フランス風トースト
シュガーバタートースト
メロンパン風トースト
カレーパン風トースト
クロワッサン風トースト
塩バタートースト
Toast Spread

[トーストスプレッド👍おすすめポイント]
チューブから
塗って焼くだけ!
焼きたてトーストの
香り・食感
ホカホカ感
家ではつくりにくい
ベーカリーの味
自分でつくる
楽しさ
手づくり感
シュガーバター
トースト
ガーリック
トースト