



人手不足への対応や新規メニュー創出の一助に

## キューピー業務用 2024 年秋の新商品を発表

9月6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、2024年秋の業務用新商品を9月6日(金)から全国に出荷します。

2024年のフードサービス市場は、コロナ禍からの回復に伴い、インバウンド需要が増加し、ホテルや外食産業は活況を呈しています。しかし、人手不足や原材料費の高騰といった課題も深刻化しています。キューピーはこれらの課題に対応するため、効率的なオペレーションを可能にする商品や、コスト問題に対応した商品を提供し、市場のニーズに応えます。

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

### 【Pick up! 新商品①】

#### 彩り鮮やかなソースでメニューをドレスアップ

料理の仕上げに彩りと手作り感を加える「ドレスアップソース」シリーズを新発売します。「パセリ&ケール」「キャロット&レモン」「アップル&セロリ」の3種類があり、どれも素材の風味を生かしたソースで、シェフが手作りしたような具材感を楽しめます。本シリーズは、ホテルや外食産業での使用を想定しており、付加価値のある新規メニューの創出に貢献します。

#### 「ドレスアップソース パセリ&ケール」

パセリとケールを丁寧に処理した手作り感のあるソースです。爽やかなパセリの風味に、ケールのコクを加えた奥深い味わいです。料理を彩る緑色の色合いが、肉・魚料理を華やかに仕上げます。



- ⑤「ドレスアップソース パセリ&ケール」
- ⑥ローストビーフ パセリ&ケールソース

#### 「ドレスアップソース キャロット&レモン」

すりおろしたにんじんとレモン果皮を使用し、にんじんのうま味とコク、レモンの爽やかな味わいが特徴です。にんじんと相性の良いオリーブオイル(植物油脂のうち11%配合)を加えることで、ふくよかな仕立てにしています。鮮やかなオレンジ色が料理に彩りを加えます。



- ⑤「ドレスアップソース キャロット&レモン」
- ⑥グリルチキン キャロット&レモンソース

### 「ドレスアップソース アップル&セロリ」

3種のりんご原料（りんごシラップづけ、りんごピューレー、濃縮りんご果汁）を使用し、果実のような味わいとセロリの爽やかな風味が特徴です。りんごの甘酸っぱさにセロリの香りがほんのりと漂う仕立てとなっています。みずみずしい黄色が料理を華やかに演出します。



㊤「ドレスアップソース アップル&セロリ」  
㊦ローストポーク アップル&セロリソース

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
NEW	—	ドレスアップソース パセリ&ケール	300g/18袋	冷凍1年
		ドレスアップソース キャロット&レモン		
		ドレスアップソース アップル&セロリ		

(価格:オープン)

### 【Pick up! 新商品②】

#### 糖質ゼロ、カロリーゼロ、脂質ゼロの革新！トリプル ZERO シリーズ新登場

「トリプル ZERO」シリーズは、3つのZERO（糖質ゼロ※1、カロリーゼロ、脂質ゼロ）を兼ね備えたノンオイルドレッシングです。ノンオイルでも酸味を感じにくい仕立てで、糖質、カロリー、脂質を気にしている方におすすめです。また、塩分も50%カット※2のため、塩分摂取量に注意している方にも使いやすい仕様です。

※1 100g 当たり糖質 0.5g 未満を「糖質ゼロ」と表示

※2 日本食品標準成分表 2015「和風ドレッシングタイプ調味料」対比

#### 「トリプル ZERO ノンオイル和風」

かつお節だし、あごだし、こんぶだしの3種類のだしを使用しており、奥行きのある豊かな味わいが特徴です。

#### 「トリプル ZERO ノンオイル柑橘」

レモン果汁、ゆず果汁、ライム果汁の3種類の果汁を使用して爽やかな仕立てです。



㊤「トリプル ZERO ノンオイル和風」  
㊦もずくと長芋のねばねばサラダ



㊤「トリプル ZERO ノンオイル柑橘」  
㊦キヌアとりんごの柑橘ケールサラダ

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
NEW	キューピー	トリプル ZERO ノンオイル和風	1000ml/9本	常温10カ月
		トリプル ZERO ノンオイル柑橘		

(価格:オープン)

## 【その他の新商品・リニューアル(RN)品】

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
NEW	スノーマン	カルボナーラソースベース AR	1 kg/10 袋	冷凍 1 年
【商品特徴】		<p>チーズの風味とたまごの風味、そして甘みのバランスが取れた味わいです。ベースソースとしてさまざまな料理にアレンジでき、スパゲティカルボナーラをはじめとするパスタ料理や、その他の創作料理にも幅広く活用できます。また、加熱してもなめらかさが変わらないため、調理後もおいしさが持続します。</p> <p>写真:㊤「カルボナーラソースベース AR」、㊦スパゲティカルボナーラ</p>		
NEW	キューピーのサラダ	たまごマカロニサラダ	1 kg/6 袋	冷蔵 60 日
【商品特徴】		<p>ごろごろとしたたまごとエルボマカロニをマヨネーズで和えた、具材感のあるマカロニサラダです。そのままでも、焼成メニューにも使用可能で、多様な料理に取り入れることができます。</p> <p>写真:㊤「たまごマカロニサラダ」、 ㊦えびとブロッコリーのたまごマカロニサラダ</p>		
NEW	スノーマン	なめらか食感茶碗蒸し(おぼろ状)	500g/16 袋	冷凍 1 年
【商品特徴】		<p>袋のままスチームコンベクションオーブンで加熱調理するだけで、なめらかなおぼろ状の茶碗蒸しが完成します。かつお節の風味がほどよくきいた上品な味わいと、口当たりの良い食感が特徴で、高齢者の方でも安心して召し上がっていただけます。また、食器に付着しにくいため、洗浄の手間も軽減されます。</p> <p>写真:㊤「なめらか食感茶碗蒸し(おぼろ状)」、㊦おぼろ茶碗蒸し</p>		
RN	スノーマン	とろっと親子丼の素	160g/32 袋	冷凍 1 年
【商品特徴】		<p>加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食感を楽しめる親子丼の素です。独自製法により、卵黄のツヤを再現しています。鶏肉入りで、湯せんやレンジで加熱するだけで手軽に使用でき、忙しい調理現場でも便利です。</p> <p>写真:㊤「とろっと親子丼の素」、㊦親子丼</p>		
RN	スノーマン	ふっくら料亭風たまごやき	300g/15 本	冷凍 1 年
		チルド 料亭風たまごやき		冷蔵 30 日
		チルド 料亭風たまごやき 12 切		
【商品特徴】		<p>焼津産かつお節だしと北海道利尻産昆布のだしの香りとうま味にこだわり、ふっくらジューシーな食感に仕上げたほどよい甘さのたまごやきです。</p> <p>写真:㊤「料亭風たまごやき」3 品、㊦たまごやき</p>		

	ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
RN	スノーマン	チルド 料亭風だしまきたまご	300g/15 本	冷蔵 30 日
		チルド 料亭風だしまきたまご 12 切		
【商品特徴】		<p>焼津産かつお節だしと北海道利尻産昆布のだしの香りとうま味にこだわり、ふっくらジューシーな食感に仕上げたおかずになる味わいのだしまきたまごです。</p> <p>写真：㊟「料亭風だしまきたまご」2 品、㊦明太だしまきたまご</p>		
NEW	—	凍結全卵(調理用)HV(平飼い卵使用)	1 kg/10 袋	冷凍 18 カ月
【商品特徴】		<p>原料に平飼い卵を使用した、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残した調理適性に優れた殺菌凍結卵です。卵スープやオムレツ等の各種卵料理が作れます。</p> <p>写真：㊟「凍結全卵(調理用)HV(平飼い卵使用)」、㊦スクランブルエッグ</p>		



(価格:オープン)