



添加物を削減・低減し、より手作りの味に近づけました

市販用たまご商品 **キューピーのたまご** から

## 「つぶしてつくろう」シリーズ 3品をリニューアル たまごサラダ/ポテトサラダ/マカロニサラダ

3月4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:長南 収、以下キューピー)は、市販用たまご商品ブランド「キューピーのたまご」から、「つぶしてつくろう」シリーズ3品をリニューアルします。パッケージ新たに、“もっとおいしく”と“もっとやさしく”をリニューアルコンセプトとして、卵や素材の味を生かすために添加物の削減・低減に取り組みました。

### 日持ちもおいしさも、安全・安心の商品設計

「つぶしてつくろう」シリーズは、ゆで卵が丸ごと袋に入ったチルドサラダです。食べる直前に、袋のままゆで卵をつぶして作るため、作り立てのような黄身の風味や味わいが楽しめます。

今回のリニューアルでは、製造方法や配合を工夫することで、日持ち向上のために使用していた添加物の一部を「たまごサラダ」では削減、「ポテトサラダ」と「マカロニサラダ」では、3割以上低減しました。添加物を削減・低減することで、より卵や素材本来の味わいが感じられる仕立てになりました。



### いつもの食事に手軽に卵を使ったサラダをプラスできる

「つぶしてつくろう」シリーズは、ゆで卵を作る時間や、混ぜるための調理器具を用意する手間が省けるので、忙しい時に便利な商品です。朝食のパンの具材として、また夕食の副菜やおつまみなど、幅広い食シーンで活躍します。賞味期間が冷蔵で45日あり、ストックにも便利です。

コロナ下で、家で料理をする機会が増えたり、健康意識が高まったりしています。卵料理を食べる頻度について新型コロナウイルス感染症拡大前後の変化を比較したところ、女性20-40代では、約3割の人でその頻度が増えていました。また、頻度が増えた理由として、女性50-60代の約5割の人は、「栄養価が高い」「良質なタンパク質が取れる」ことが、その理由になっていることも分かっています(「たまご白書 2020」※より)。

※ キューピーアヲハタニュース 2020 No. 87 参照

「たまご白書 2020」<https://www.kewpie-egg.co.jp/trivias/pdf/whitepaper2020.pdf>



たまごトースト



たまごとポテトサラロールパン



たまごとマカロニサラダの付け合わせ

キューピーは、市販用たまご商品ブランド「キューピーのたまご」を通して、卵のおいしさや栄養機能を広め、健康的な食生活を応援していきます。

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
キューピーのたまご	つぶしてつくろう たまごサラダ	ゆで卵 2個 ドレッシング 38g	税抜:190 円 税込:206 円	冷蔵 45 日
	つぶしてつくろう ポテトサラダ	ゆで卵 1個 ポテトサラダ 87g		
	つぶしてつくろう マカロニサラダ	ゆで卵 1個 マカロニサラダ 87g		

### 2. 出荷日

2021年3月4日(木)から全国に出荷

### 3. 商品特徴

ゆで卵が丸ごと入ったチルドサラダです。袋のままゆで卵を好みの大きさにつぶしてもむだけで、手軽に自分好みの作りたてのサラダを楽しめます。



#### つぶしてつくろう たまごサラダ

丸ごと2個のゆで卵と特選マヨソースが1つの袋に入っています。卵黄のコクを感じやすく、手作りのようなマイルドな仕立てです。1袋でタンパク質が12.8g摂取できます。



#### つぶしてつくろう ポテトサラダ

丸ごと1個のゆで卵とポテトサラダが1つの袋に入っています。じゃがいもの味を生かし、味や食感にアクセントをつけました。1袋でタンパク質が8.6g摂取できます。



#### つぶしてつくろう マカロニサラダ

丸ごと1個のゆで卵とマカロニサラダが1つの袋に入っています。卵のコクとマカロニサラダの具材感が感じられる仕立てです。1袋でタンパク質が9.0g摂取できます。