



「とろ〜り半熟たまご」があれば、手軽に本格釜玉うどんが作れる

## チルドタイプの本格派「釜玉うどんつゆ」

### 「めんたい」「あごだし」の2つの味で新発売

3月3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、『キューピーのたまご』ブランドから発売している「とろ〜り半熟たまご」とうどんがあれば、手軽に釜玉うどんが作れる「釜玉うどんつゆ」2品を新発売します。本商品はチルドタイプで、味は「めんたい」と「あごだし」の2種類です。片手で簡単に出せる、キューピーグループのオリジナル容器、「パキッテ」を採用し、開封した時に“つゆ”と“香味オイル”の2液が混ざりあうことで香り立ちを楽しめる仕立てです。



「釜玉うどんつゆ」サイト <https://www.kewpie.co.jp/kamatama/>  
(3月3日公開予定)

#### 片手でパキッと簡単便利。食べる直前にゆずの風味が爽やかに香る

本商品は、パキッテの特性を生かし、“つゆ”と“香味オイル”が直前に混ざり合うことで生まれる、高い香り立ちが特徴のうどんつゆです。「めんたい」は、凝縮したうま味とキレのある明太子のつゆ、「あごだし」は、上品で豊かな味わいのあごだしのつゆに、それぞれ爽やかなゆずの香りをプラスしました。チルドタイプならではの本格的な味わいと香りが楽しめます。



#### 在宅勤務の昼食にぴったり。個食タイプで、いつでもフレッシュなおいしさ

2020年度のうどんつゆ市場は約777億円の市場規模※で、内食機会の増加により前年対比で105%と伸長しています。特に個食タイプは、コロナ下での在宅勤務や少人数世帯の昼食として支持されています。

新発売の「釜玉うどんつゆ」と「とろ〜り半熟たまご」の相性は抜群で、近年ストック食材として人気の冷凍うどんがあれば、香り立ちの良いフレッシュなおいしさの釜玉うどんが作れます。

「とろ〜り半熟たまご」は、白身は程よく固まり、黄身はとろりとした状態で、発売以来、さまざまな食材によく絡むと好評です。賞味期間が冷蔵で18日あるので、冷蔵庫にストックしておけば、うどん以外にもさまざまなメニューに使用できます。

※ 出典:富士経済 2021年食品マーケティング便覧 No.5より



「キューピーのたまご とろ〜り半熟たまご」特設サイト  
<https://www.kewpie.co.jp/kewpienotamago/torori/>

キューピーは、多様化するお客さまのライフスタイルやニーズの変化に対応した商品を開発するとともに、タマゴのリーディングカンパニーを目指して、栄養価の高い卵を手軽に日々の食事に取り入れられる提案を続けていきます。

<参考>みんなの食と健康応援サイト <https://www.kewpie.co.jp/foodandhealth/>

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
—	めんたい釜玉うどんつゆ	16.2g×2個	税抜：158円	冷蔵 7カ月
	あごだし釜玉うどんつゆ	10.2g×2個	税込：171円	

(1人前×2個入り)

### 2. 出荷日

2022年3月3日(木)から全国に出荷

### 3. 商品特徴

#### めんたい釜玉うどんつゆ

濃厚なうま味と辛味の明太子に爽やかなゆずの香りをあわせた釜玉うどんつゆです。



#### あごだし釜玉うどんつゆ

風味豊かで上品なあごだしに爽やかなゆずの香りをあわせた釜玉うどんつゆです。



<参考>「キューピーのたまご トロ〜り半熟たまご」商品情報

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/egg/egg/4901577034848/>

**白身ぶるるん、黄身はトロ〜り。**  
**トロ〜り半熟たまご**

キューピーのたまご「トロ〜り半熟たまご」は、どんな素材ともよく絡みます。

**デザインを一新!**  
商品名や「トロ〜り半熟」の状態が一目で伝わるように、すっきりとシンプルなデザインにしました。

前面には実際にお客様が食卓でよく使用されるメニューを4パターンで展開しました。

©キューピー株式会社

4 901577 034848  
この卵半熟たまご  
参考小売価格オープン