



常備野菜で簡単手作り。スープをもっと身近に

キューピー3分クッキング
野菜をたべよう！スープの素シリーズ
「和風スープの素」をリニューアル
シリーズ3品でパッケージを刷新、賞味期限に年月表示を採用

2月17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3分クッキング 野菜をたべよう！スープの素」シリーズの「和風スープの素」をリニューアルし、塩分の低減とコク・うま味の向上を図ります。併せて、シリーズ3品で、パッケージ記載の基本レシピをよりシンプルに分かりやすく表示し、開け口の位置を変更するなどの改良を加えるほか、賞味期限を「年月表示」に変更し、食品ロスの削減に努めます。

常備野菜で具たくさんスープを手軽に。高まる「健康」ニーズ、「環境」への配慮も。

世界的な感染症の拡大を受けて、人々の「健康」への関心はますます高くなっていきます。日々の食生活を見直す人が増え、毎日の食卓に「野菜」を多く取り入れたいというニーズが高まる一方、調理においては「時短・簡便」は当たり前となり、加えて「低コスト・省力化で手作り感」を求める傾向にあります。

「キューピー3分クッキング 野菜をたべよう！スープの素」シリーズは、常備野菜で簡単に手作りのスープが作れることから、使い勝手の良さを実感しやすく、リピート購入率の高い※商品です。2020年に「日本人の食事摂取基準」が見直されるなど、高まる低塩の傾向を受け、今回、「和風スープの素」の塩分を低減させつつ、ねぎ油を加えることでコクとうま味を向上させました。さらに、「ミネストローネの素」「チャウダーの素」を加えたシリーズ3品で、パッケージの刷新を行います。パッケージ裏面の「基本の作り方」に使用する食材数を4つから3つへ減らし、よりシンプルに分かりやすく表記したほか、開け口の位置を変更し、「基本の作り方」を開封後も見やすくしました。併せて、賞味期限に「年月表示」を採用することで、賞味期間を12カ月から13カ月へと延長し、食品ロス削減につなげていきます。

※「ショッパーインサイト社 real shopper SM」から算出

《スープのほか、アレンジレシピも楽しめます》

<https://www.kewpie.co.jp/soup/arrangement-recipe.html>



メニュー写真：①「肉だんご入り和風春雨スープ」②「野菜たっぷり温うどん」③「かんたんひとり鍋」（和風スープの素使用）

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 3分クッキング	野菜をたべよう！ ミネストローネの素	35g×2	税抜:160円 税込:173円	13カ月
	野菜をたべよう！ 和風スープの素	30g×2		
	野菜をたべよう！ チャウダーの素			

2. 出荷日

2022年2月17日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・常備野菜で簡単に具たくさんスープが手作りできるスープの素です。
- ・野菜をゆでて本品を加え、弱火で3分煮込むだけでスープが完成します。

和風スープの素：かつおと昆布のうま味を合わせたしょうゆベースと鶏のコクが野菜のおいしさを引き立てます。塩分を低減させつつ、コクとうま味を向上させました。

ミネストローネの素：マイルドな酸味のトマトベースと鶏のうま味が野菜のおいしさを引き立てます。

チャウダーの素：バター風味と鶏のコクが野菜のおいしさを引き立てます。

4. 販売目標

2億円（シリーズ3品／小売ベース／年間換算）

【「キューピー3分クッキング 野菜をたべよう！スープの素」シリーズ3品】



「キューピー3分クッキング 野菜をたべよう！スープの素」シリーズは、常備野菜で簡単に手作りのスープが楽しめるスープの素です。2006年8月の発売以降、野菜をゆでてスープの素を加えて煮込むだけの手軽さとおいしさが好評で、高いリピート購入率を維持しています。本品を通じて、スープをもっと身近な存在にすることで、野菜摂取量の向上と健康的な食生活に貢献していきます。