



—かけるだけで野菜をおかずに変える、コク深い“うまだれ”

## 新シリーズ「キューピー 野菜がうまい!たれ」から 「醤油胡麻だれ ごま油仕立て」 「ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て」2品を新発売

9月4日(月)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、キャベツやきゅうりにかけるだけで野菜をおかずに変える、新シリーズ「キューピー 野菜がうまい!たれ」から「醤油胡麻だれ ごま油仕立て」と「ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て」の2品を新発売します。うま味とコク、香りを際立たせ、酸味を抑えた味わいで、サラダにかけるだけでなく、さまざまな野菜料理に幅広く活用できます。



### “野菜を食べさせたい”をたれで解決。思わずおかわりしたくなる野菜料理を目指して

Q. 子どもが食べられる野菜の種類を増やしたいと思いませんか。



日々の献立の中に子どもが食べられる野菜を取り入れることは悩みの一つです。キューピーの調査によると、95.6%の保護者が、子どもが食べられる野菜の種類を増やしたいと考えている一方で、64.8%が「野菜料理を子どもに出すことは勇気がある」、80.6%が「野菜料理を残されると悲しいと思う」と回答していることが分かりました。

新シリーズの「野菜がうまい!たれ」は、子どもが苦手な酸味を抑え、しっかりとしたうま味とコクが感じられる味づくりを目指しました。まずは、子どもが好きな野菜にかけるだけの簡単なメニューから取り入れることで、野菜摂取量の向上につながることを期待します。



たたききゅうり  
（「ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て」使用）

### 大人も子どもも喜ぶ、ご飯によく合う味。アレンジいろいろ、献立広がるたれ

「野菜がうまい!たれ」は、ご飯によく合う和風ベースの味です。野菜にかけるだけのシンプルなサラダはもちろん、あえ物や温野菜の味付け、つけだれなど、さまざまな野菜料理に幅広く活用できます。味づくりや製法を工夫することで、しっかりとしたうま味やコクがありながらも、15g(大さじ約1杯分)あたり食塩相当量は0.5~0.6gに抑えており、ソースやたれなどの一般的な調味料と比較して少ない仕立てです\*。食卓やキッチンでの使いやすさを考え、かける量を調節できる出し口の容器を採用しました。

キューピーは「野菜がうまい!たれ」シリーズを通して、サラダや野菜を手軽に美味しく食べる食シーンを創出し、野菜摂取量の向上に貢献していきます。

## 【調理例】



にんじんと鶏むね肉のあえサラダ  
(「醤油胡麻だれ ごま油仕立て」使用)



豚ばらピーマン  
(「醤油胡麻だれ ごま油仕立て」使用)



じゃがいもとツナのねぎ塩ガーリックだれ  
(「ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て」使用)

※「適塩」を心がけよう！ <https://www.kewpie.com/education/information/tekien/>

年齢、性別、活動量などにより適切な食塩摂取量は異なるため、キューピーグループは「一人一人に適した食塩量の摂取により、おいしく食事をすること」を「適塩」と考えています。

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	野菜がうまい! 醤油胡麻だれ ごま油仕立て	300ml	399 円 (税抜) 431 円 (税込)	10 カ月
	野菜がうまい! ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て			

### 2. 出荷日

2023 年 9 月 4 日 (月) から全国に出荷

### 3. 商品特徴

#### 醤油胡麻だれ ごま油仕立て

香ばしい醤油と胡麻に炒めたにんにくとのりを加え、ごま油でコク深く仕上げました。

#### ねぎ塩ガーリックだれ 鶏がらだし仕立て

ねぎとにんにくの風味にしょうがをきかせ、鶏がらだしとごま油でコク深く仕上げました。



### 4. 販売目標

5 億円 (シリーズ 2 品 / 小売ベース / 年間換算)