



価値観の多様化に応じて、新たな食の選択肢を提供

“サステナブルな食”のブランド 「GREEN KEWPIE」商品を拡充

家庭用からマヨネーズタイプ調味料、パスタソース 2品

2月15日(木)から全国に出荷

業務用からソイツナフィリング、ペンネ

2月2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、プラントベースフード※1など“サステナブルな食”に展開するブランド「GREEN KEWPIE」から、家庭用商品として「植物生まれのマヨネーズタイプ」とパスタソース「植物生まれのボロネーゼ」「植物生まれのカルボナーラ」の3品を2月15日(木)に新発売します。また、業務用商品から、「ソイツナフィリング」と「大豆ミートのボロネーゼ（ペンネ）」を2月2日(金)に新発売します。



「GREEN KEWPIE」商品一覧

「GREEN KEWPIE」は、2023年3月に新たに立ち上げたブランドです。国内・海外（家庭用・業務用）の植物性原材料を主体とした商品や、健康・環境に配慮した商品を展開します。世界的に関心が高まるプラントベースフードを中心に商品展開を進め、国内外に新たな食の選択肢を提供していきます。

家庭用は、ドレッシング2品（「植物生まれのごまドレッシング」、「植物生まれのシーザーサラダドレッシング」）と「HOBOTAMA」2品（スクランブルエッグ風、加熱用液卵風）に新商品をあわせた7品、業務用は新商品2品で合計9品のラインアップになります。

今回の新商品発売を機に、内食・中食・外食でのプラントベースフードの展開を広げ、お客さまの価値観の多様化に応えます。

キューピーグループならではの技術を生かし、おいしさにこだわったプラントベースフードの開発

プラントベースフード市場は、健康志向や環境問題に対する意識の高まり、食料不足への懸念に加え、食品開発のテクノロジの向上が進むなか、世界的に注目され、年々伸長しています。

マヨネーズ、ドレッシングなどの調味料は、プラントベースフードを使っている人や使ってみてみたい人の利用意向が高いことが分かっています（キューピー調べ）。その理由は、食卓出現頻度の高いメニューへ日常的に取り入れやすいこと、サラダを始めとする健康的なメニューと親和性が高いことがあります。そこで、キューピーは、マヨネーズのリーディングメーカーとして、マヨネーズを使用するすべてのお客さまの新たな食の選択肢に応えるためにプラントベースフードであるマヨネーズタイプ調味料「植物生まれのマヨネーズタイプ」を発売します。マヨネーズの必須原材料である卵を使わず、長年のマヨネーズ類の研究で培った技術を用いて、マヨネーズらしいコクとうま味にこだわりました。



クレソンのポテトサラダ



ケールとりんごごにんじんのサラダ



また、プラントベースフードの利用重視点は「おいしさ」が一番で、7割超の方が味に不安があることも分かっています（キューピー調べ）。そこで、キューピーは、おいしさと満足感にこだわり、動物性原材料である肉や乳、卵の代わりに植物性原材料を使用し※2、ゆでたパスタにあえるだけのパスタソースである「植物生まれのボロネーゼ」「植物生まれのカルボナーラ」の2品を発売します。ミートソース（ボロネーゼ）とカル



ボロネーゼ



カルボナーラ

ボナーラはパスタソースのなかでお客さまからの支持が高いフレーバーです。カルボナーラには、先に発売している「HOBOTAMA」の技術を応用し、卵らしいおいしさを実現しました。

さらに業務用商品からツナを植物性原材料に置き換えたツナマヨ風フィリング「ソイツナフィリング」と大豆ミートと野菜の具材感のあるソースでペンネをあえた「大豆ミートのボロネーゼ（ペンネ）」を新発売します。インバウンドで高まる外食市場でのプラントベースフードの需要に貢献します。



多様な食の選択肢を提供し、一人一人のお客さまの食生活に寄り添うパートナーでありたい

キューピーグループのプラントベースフードの始まりは、2021年6月に業務用から発売した「HOBOTAMA（スクランブル）」です。その後、家庭用商品を希望する多くのお客さまの声を受け、2022年3月に家庭用「HOBOTAMA」2品（スクランブルエッグ風、加熱用液卵風）^{※3}を発売しました。さらに2023年3月には新ブランド「GREEN KEWPIE」を立ち上げ、ドレッシング2品（「植物生まれのごまドレッシング」、「同シーザーサラダドレッシング」）^{※4}を発売、2023年11月に家庭用「HOBOTAMA」2品を「GREEN KEWPIE」ブランドに変更しました。

キューピーグループは、一人一人の価値観や健康、地球環境配慮など、プラントベースフードを選ぶさまざまな理由に寄り添うために、代替卵、調味料、パスタソース、業務用商品と拡大することで、これからも多様な食の選択肢のある社会に貢献していきます。

※1 植物由来の原材料を使用し、畜産物や水産物に似せて作られている食品のこと（消費者庁ホームページより）

※2 プラントベースフードのキューピー社内基準に基づき、1次、2次原料に肉類・魚介類・卵・乳成分など動物性由来原料を含まない。

※3 [キューピーアヲハタニュース 2022 No. 30](#)

※4 [キューピーアヲハタニュース 2023 No. 24](#)

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
GREEN KEWPIE	家庭用	植物生まれのマヨネーズタイプ	205g	税抜:300円 税込:324円	常温 10カ月
		植物生まれのボロネーゼ	80g×2	税抜:330円 税込:357円	常温 13カ月
		植物生まれのカルボナーラ	70g×2		
業務用	ソイツナフィリング	1kg/10袋	オープン	冷蔵 6カ月	
	大豆ミートのボロネーゼ（ペンネ）	1kg/6袋		冷蔵 60日	

2. 出荷日

【家庭用商品】2024年2月15日（木）

【業務用商品】2024年2月2日（金）

3. 商品特徴

【家庭用商品 調味料】

植物生まれのマヨネーズタイプ

- ・キューピーの独自技術により、マヨネーズらしいコクとうま味が楽しめます。
- ・コレステロールが0mgです。

【家庭用商品 パスタソース】

植物性の原材料でつくった、ゆでたパスタにあえるだけで、おいしさと満足感が得られるパスタソースです。

植物生まれのボロネーゼ

- ・じっくり炒めた玉ねぎとにんじん、トマトペーストに複数の野菜の甘みを加えて煮込んだ大豆ミートのボロネーゼです。
- ・スパイスを使いこなし、コク深い味わいに仕立てました。

植物生まれのカルボナーラ

- ・アーモンドベースのコクのあるソースに、燻製ブラックペパーを加え、調理感を引き立たせた植物生まれのカルボナーラソースです。
- ・HOBOTAMAの技術を応用し、濃厚なコクを実現しました。

【業務用商品】

ソイツナフィリング

- ・大豆たん白でできた植物生まれのツナマヨ風フィリングです。
- ・サンドイッチやおにぎりのフィリングとしてはもちろん、野菜などをあえるソースにも使えます。
- ・たまねぎの食感がアクセントです。



プラントベースツナと塩昆布のおにぎり



プラントベースツナと野菜のタルティーヌ

大豆ミートのボロネーゼ(ペンネ)

- ・植物生まれのボロネーゼ(ペンネ)です。
- ・大豆ミートと野菜の具材を感じる仕立てです。
- ・そのままはもちろん、温めても使えます。



なすと大豆ミートのペンネ・ボロネーゼ



アボカドと大豆ミートのボロネーゼペンネサラダ

【家庭用 GREEN KEWPIE 商品一覧】



左から、植物生まれのマヨネーズタイプ、同シーザーサラダドレッシング、同ごまドレッシング
同ポロネーゼ、同カルボナーラ、HOBOTAMA スクランブルエッグ風、HOBOTAMA加熱用液卵風

【業務用 GREEN KEWPIE 商品一覧】



左からソイツナフィリング、大豆ミートのポロネーゼ(ペンネ)

「GREEN KEWPIE」とは

「GREEN KEWPIE」はプラントベースフード※1 など“サステナブルな食”を展開するブランドです。地球と人の双方が持続可能で、日々続けられる食生活を実現したいという思いで立ち上げました。環境や健康の今と未来のためを考えている世界の方々に向けて、価値観の多様性や社会環境の変化に適応した、新たな食の提案に挑戦していきます。

家庭用商品 URL : <https://www.kewpie.co.jp/greenkewpie/>

業務用商品 URL : <https://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/greenkewpie-plantbasefood/>

GREEN KEWPIE
coming from field

