



累計販売数約1.5億本^{※1}の主力商品がパワーアップ！

「キューピー すりおろしオニオンドレッシング」 3種の玉ねぎを組み合わせた新配合にリニューアル

2月15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：高宮 満、以下キューピー）は、金キャップシリーズの主力商品「キューピー すりおろしオニオンドレッシング」をリニューアルします。

3種の玉ねぎを組み合わせ、玉ねぎのうま味・コク・香りが感じられる新配合で、お店で食べるような手間暇かけた奥深い味わいに仕立てました。「サラダ」が主役になるドレッシングとしてファミリー層を中心に訴求していきます。

家では再現できない味わいと、和・洋・中に幅広く使える汎用性で主力商品に成長



「すりおろしオニオンドレッシング」は、すりおろした玉ねぎと炒めたにんにくを組み合わせ、うま味とコクのある味わいが特徴のドレッシングです。家では作れないような奥深い味わいが好評で、キューピードレッシングの中でも「深煎りごまドレッシング」「シーザーサラダドレッシング」に次ぐ主力商品に成長しました。2008年の発売からこれまでの累計販売数は約1.5億本に上ります^{※1}。子どもから大人まで好まれる味わいと、メニューを選ばず和・洋・中の幅広い料理に使える汎用性から、若年のファミリー層に人気が高いのも特徴です。

※1 キューピー調べ(2008年度～2022年度)

3種の玉ねぎを組み合わせた新配合！くせになる味わいと汎用性で「サラダ」が主役に



メニュー例：リーフレタスとソテーきのこ厚切りベーコンのサラダ

今回のリニューアルでは、「すりおろしオニオン」に加え、新たに「ソテーオニオン」と「ローストオニオン」を使用し、玉ねぎ本来のうま味・コク・香りがより感じられるようになりました。

また、先味のにんにく風味を際立たせ、くせになる個性的な味わいに仕立てました。加えて、後味の酸味を低減したことで幅広い料理と相性が良く、メニューの幅が広がります。

キューピーは、主力の金キャップシリーズを通してドレッシング市場の活性化を図るとともに、サラダの世界を広げることで毎日の献立づくりに貢献していきます。

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	すりおろしオニオン ドレッシング	380ml	511 円(税抜) / 552 円(税込)	12 カ月
		180ml	271 円(税抜) / 293 円(税込)	11 カ月

2. 出荷日

2024 年 2 月 15 日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

すりおろした玉ねぎと炒めたにんにくで、
味わい深く仕上げました。



メニュー例: ⑤シーフードとレタスときゅうりのサラダ、
⑥新玉ねぎときゅうりと鶏むね肉のサラダ

【キューピー ドレッシング「金キャップ」シリーズ 全 17 品】



キューピー ドレッシング「金キャップ」は、“素材のおいしさを引き出し、サラダの世界を広げる”がコンセプトの、ドレッシングの主力シリーズです。2000 年に「深煎りごまドレッシング」と「シーザーサラダドレッシング」の 2 品でスタートしました。中でも「深煎りごまドレッシング」は幅広い世代から支持され、発売から 2 年後の 2002 年以降、ドレッシング市場で売上トップを維持し^{※2}、市場全体をけん引しています。その後も、「すりおろしオニオンドレッシング」や「ごま油 & ガーリックドレッシング」などを発売し、サラダの新しい可能性を提案し続けています。

※2 (株)インテージ SCI(全国消費者パネル調査)をキューピーが集計(金額)