



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」から 「植物生まれのパスタソース たらこ風」を新発売

8月22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、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「GREEN KEWPIE」から、「植物生まれのパスタソース たらこ風」を8月22日(木)に新発売します。

「植物生まれのパスタソース たらこ風」は、あえるタイプで人気のフレーバー「たらこ」を植物性原材料^{※2}で表現した、プラントベースのパスタソースです。



※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材料を含まない。

伸長するパスタソース市場、“あえるタイプ”で支持を得ている「たらこ」に着目

コロナ禍での巣ごもり需要や在宅勤務時の昼食需要を受けて拡大したパスタソース市場において、最も拡大・定着したのが、ソースの温め不要な“あえるタイプ”です^{※3}。中でも「たらこ」は、ファミリー層を中心に高い支持を得ている人気のフレーバーです。



※3 インテージ SCI (15-79 歳)パスタソース市場 2022年9月～2023年8月タイプ別購入金額シェアより

調味料開発で培った技術を応用、たらこ風味のおいしさを表現

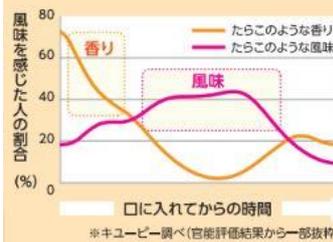
プラントベースフード市場は、環境配慮への意識の高まりやフレキシタリアンの増加などから欧米で年々伸長し、その影響は日本にも波及しています（TPC マーケティング調べ）。

これらを背景にキューピーでは、2024年2月に植物性原材料を使用したパスタソース「植物生まれのボロネーゼ」「植物生まれのカルボナーラ」の2品を発売しました^{※4}。お客さまからは「植物性の食事を楽しみたい日もある」「食事に健康感を求めたい」といった支持を得ています。

そこで今回新たに、調味料開発で培った油を活用した技術を応用することで、たらこのような風味を呈するおいしさを表現した「植物生まれのパスタソース たらこ風」を発売します。

※4 [キューピーアヲハタニュース 2024 No.1 参照](#)

先に「たらこのような香り」が広がり、食べ進めていく内に「たらこのような風味」を楽しめる仕立てです。



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
GREEN KEWPIE	植物生まれのパスタソース たらこ風	23g×2	税抜：330円 税込：357円	11カ月

2. 出荷日

2024年8月22日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・人気フレーバー「たらこ」を植物性原材料で表現したプラントベースのパスタソースです。
- ・調味料開発で培った技術により、植物性原材料でたらこのような風味を呈するおいしさを表現しています。
- ・ゆでたパスタにそのままあえるだけで手軽にパスタメニューが楽しめる、温め不要のパスタソースです（1人前×2袋入り）。

【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
同ボロネーゼ、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

「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/>