

業務用新商品カタログ

2018 Spring

New Item Lineup

トマトとアボカドのタワーサラダ



2018 Trend Topics

You are what you eat

特集

健康は食べもので決まる

健康志向の高まりを背景に、食に対する意識が変化しています。

かつてはカロリーや脂質を減らすことで、健康と美しさを手に入れようとする考え方が主流でしたが、

近年は、からだによいものをバランスよく摂ることで、

健康でしなやかなからだを作られる、という考え方に変わりつつあります。

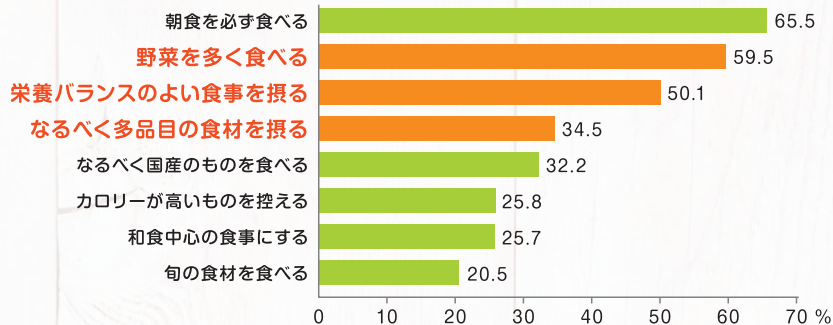
キューピーは、野菜を中心にした3つのスタイルを通して、“おいしくてからだによい食事”を提案いたします。

健康に対する意識の変化

健康的な食事のトレンドは、 カロリーよりバランス重視！

ここ数年の、健康的な食事に対する調査では、「カロリー」よりも、「野菜」「栄養バランス」「多品目」に関するキーワードが上位を占める傾向にあります。注目のキーワードが揃った具だくさんサラダは、時代に合ったトレンドメニューといえるでしょう。

Q. 普段の食生活で外食・中食時に健康を意識して実行していることは？



キューピー(株)がNPDジャパン(株)「CREST Japan」を利用して出力したデータです。

STYLE
1

Power Salad

【パワーサラダ】



野菜、フルーツ、たんぱく質食材、トッピングを組み合わせたサラダです。ひと皿で食物繊維、ビタミン、ミネラル、たんぱく質等、さまざまな栄養素を効率よく摂取できます。



野菜



フルーツ



たんぱく質



トッピング



グリルチキンと
オレンジの
パワーサラダ



えびとマンゴーのアジアンパワーサラダ

香ばしい揚げえびとマンゴーの甘さがよく合うアジアンパワーサラダ。仕上げにかけたソースで本格的なアジアの香りをプラス！

STYLE
2

Vege Noodle

【ベジヌードル】

野菜を麺のように細長くカットし、いろいろな食材との組み合わせを楽しむ新感覚のメニュー。
食物繊維が豊富で見た目にもおしゃれ！
糖質の摂り過ぎを気にする方にもおすすめです。



赤パプリカのスープで食べる ズッキーニのベジヌードル

ズッキーニを麺状にカットし、色鮮やかな赤パプリカのスープで食べるベジヌードル。野菜に魚介のうま味が加わり、贅沢な味わいに。



STYLE
3

Bowl

【ボウル】

丼（ボウル）に、穀物、野菜、たんぱく質、ナッツ類等具材をバランスよく盛り付けて食べる、ひと皿で食事になるメニュー。
野菜がたっぷりと摂れ、食べ応えも満点です。

▶▶ Column

ニューヨークにも人気！ 話題の食事スタイル「Bowl」

健康志向が高いニューヨークでトレンドの「ひと皿で食事になるメニュー」。パリエーションも豊富で、忙しいニューヨークのランチにピッタリ！中でも、ベジタリアンに人気なのは、動物性たんぱく質を使わない“ブッダ・ボウル”。具材がたっぷりと盛られた様子が仏教を開いたブッダの膨れたおなかのように見えることから名づけられたとか。ボウルはこれからの新しい食事として注目のスタイルです！

ビーツとキャロットラペの ボウル

キヌアをベースに、ビーツやキャロットサラダ、茹卵、アボカド、厚揚げ等を彩りよくトッピング。野菜がたっぷりと摂れるからだにやさしいひと皿です。



フムスとチキンのボウル

玄米をベースに、豆のサラダ、グリルチキン、ケール、フムスをトッピングした食物繊維たっぷりのランチにおすすめのひと皿です。



カリフラワーライスと タンドリーチキンのボウル

カリフラワーライスに、豆、焼き野菜、スパイシーなタンドリーチキンを合わせた、食欲を刺激するパワー系ボウル。糖質が気になる方にもおすすめ！

具沢山ドレッシング

「トッピングできる」具沢山なドレッシング

えびとトマトのオニオンブルスケッタ



今までになかった具材感！
刻み玉ねぎがたっぷりに入った「トッピングできる」
ドレッシングでサラダが変わります。

キューピー 具沢山ドレッシングオニオン

18年春発売

刻み玉ねぎの具材がたっぷりに入ったセバレートタイプの
ドレッシングです。野菜にかけるだけでなく、メニューに
トッピングすることができるのでメニューの幅が広がります。

●30200 1000ml／9本（賞味期間：常温7ヵ月）

そのまま



+ 刻み野菜



+ ハーブ

イタリアンパセリ、ディル



+ ジュース

オレンジ



+ アボカド

素材をプラスして広がる オリジナルテイスト

玉ねぎの食感が活かした、すっきりとした
味わいのドレッシングなので、
オリジナルソースのベースに最適です。

サラダの魅力はドレッシングにあり！ 注目は「野菜たっぷり」

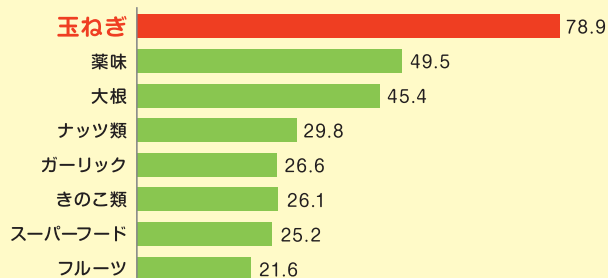
Q. 外食ではどのようなドレッシングのサラダを
注文したくなりますか？（上位8項目）



キューピー調べ
2017年4月 n=218

外食におけるサラダのドレッシングは、「野菜たっぷり」タイプが人気！
中でも、「玉ねぎ」が入っているものに魅力を感じるという人が多く、
またドレッシングの好みからも野菜への関心の高さがうかがえます。

Q. 外食でサラダを食べる時、ドレッシングに入っていると
魅力を感じる具材は何ですか？（上位8項目）



キューピー調べ
2017年4月 n=218



真鯛のカルパッチョ



18年春発売

キューピー 具沢山ドレッシング和風

刻み玉ねぎ、ごま、長ねぎ、しょうが等の薬味具材がたっぷり入った醤油ベースの和風ドレッシングです。野菜にかけるだけでなく、メニューにトッピングすることができるのでメニューの幅が広がります。

●30410 1000ml／9本
(賞味期間:常温7ヵ月)

そのまま



◀具沢山ドレッシング
オニオン、和風の
特集ページはこちら

具沢山ドレッシングオニオン
いかとパプリカの
オレンジエスカベッシュ



具沢山ドレッシングで 和えるだけ！ 簡単Deliメニュー

いろいろな具材を用意しなくても、
ワンタッチで手の込んだ
味わいに仕上がることも
具沢山ドレッシングの特長です。

具沢山ドレッシング和風
揚げ鯖の南蛮漬け



エルドレッシング焙煎胡麻

香ばしいごまの香りとうま味

春菊のサラダ



新しい時代の定番調味料

ドレッシングの中でも
とりわけ人気の高いごまドレッシングに、
よりクリーミーでマイルドなタイプが新登場。
今や、サラダだけでなく、料理の「調味料」として
食べ方、使い方がますます広がっています。



18年春発売

キューピー エルドレッシング焙煎胡麻

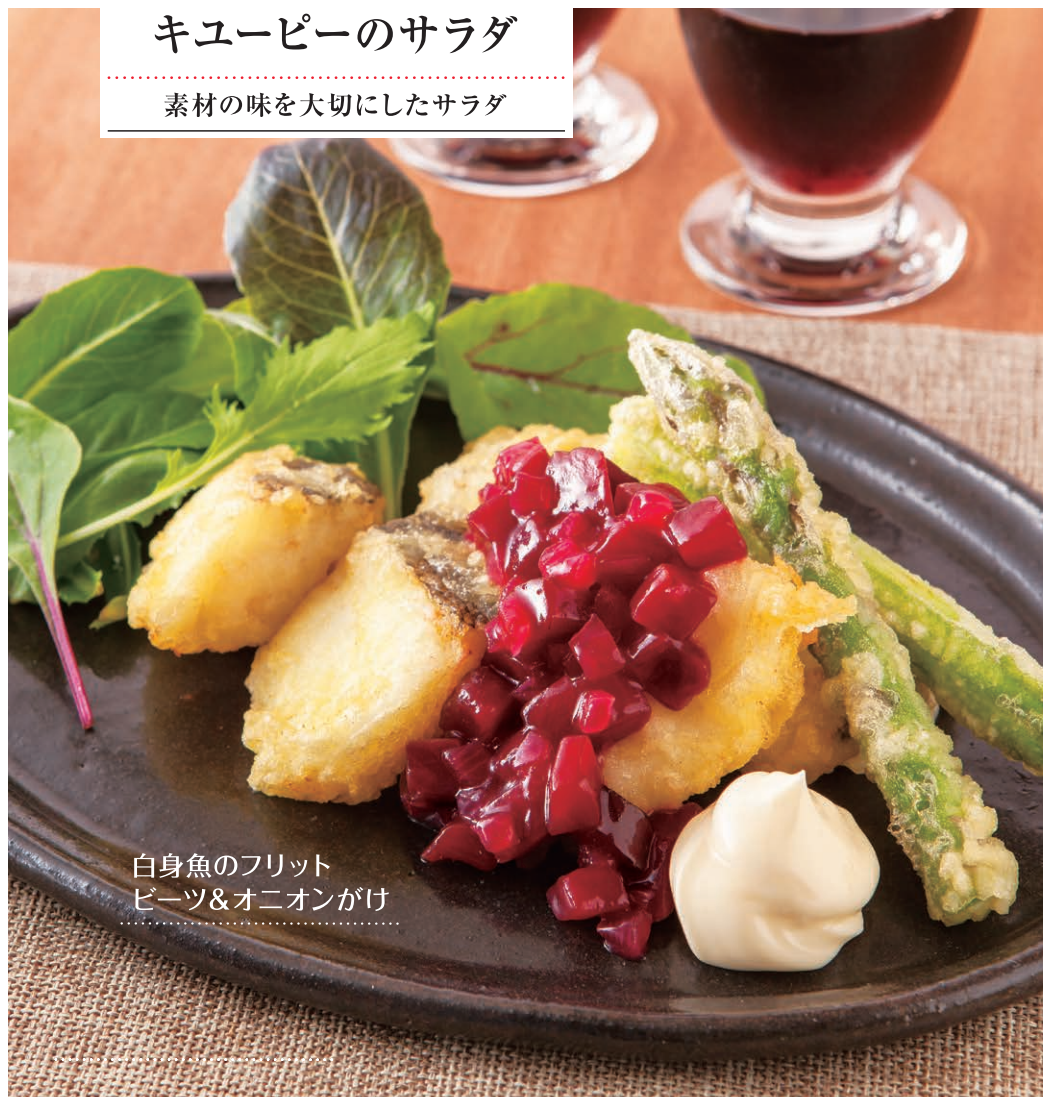
香ばしいごまの香りとうま味が特長の
クリーミタイプのドレッシングです。
野菜はもちろん、かけだれやつけだれ
としても幅広くご使用いただけます。

●26488 1000ml／9本
(賞味期間:常温6ヵ月)

そのまま

キューピーのサラダ

素材の味を大切にしたサラダ



白身魚のフリット
ビーツ&オニオンがけ



キューピーのサラダ ビーツ&オニオンサラダ

18年春発売

赤紫色が鮮やかなビーツに玉ねぎを合わせたサラダです。サラダ等のトッピングや具材としてご使用いただくことで、いつものメニューに彩りをプラスし、見た目にも華やかなメニューをご提供いただけます。

●28102 500g/12袋
(賞味期間:冷蔵60日)

そのまま

What's Beets?



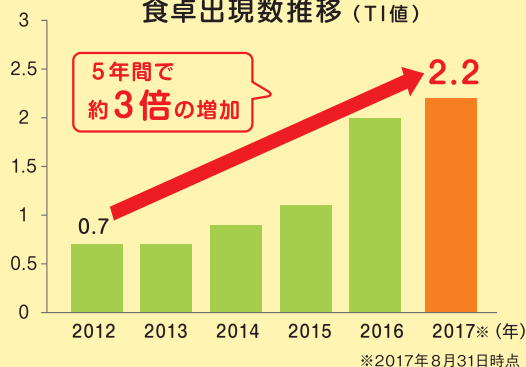
鮮やかな赤紫色が魅力 「ビーツ」はどんな野菜？

見た目は赤かぶに似ていますが、ほうれん草やキヌアと同じアカザ科の野菜です。アメリカ、ヨーロッパ等では日常的に食べられており、ロシアの赤いスープ「ボルシチ」には欠かせません。生のままでは固いので一般的には加熱して使用しますが、せん切りにして生のシャキシャキとした食感も楽しめます。目を引く鮮やかな色がメニューを華やかにし、トッピング等に人気急上昇中です。

食卓の新定番「キャロットサラダ」 ～鮮やかなオレンジ色が食卓を彩る～

ここ数年、「にんじんサラダ」の家庭での食卓出現率は上昇傾向にあり、レシピサイト等での検索頻度も高く、今や食卓の定番になりつつあります。また外食・惣菜業態においても、食欲をそそる鮮やかなオレンジ色は彩りのよいメニュー作りには欠かせないアイテムになっており、サラダの彩りとしてはもちろん、デリ、サンドイッチ、おつまみにと幅広い用途で人気を集めています。

食卓出現数推移 (TI値)



- TI値=1,000食卓当たりのメニュー出現数
- 全食卓機会計

出典: (株) ライフスケープマーケティング「食MAP®」



キャロットサラダと
キッシュのデリプレート



キューピーのサラダ キャロットサラダ

18年春発売

国産にんじんの鮮やかな彩りと食感を手軽にお楽しみいただけるサラダです。そのままキャロットラペやパンのフィリングにも、また具材や味をプラスしてもご使用いただけます。

●28101 500g/12袋 (賞味期間:冷蔵60日)

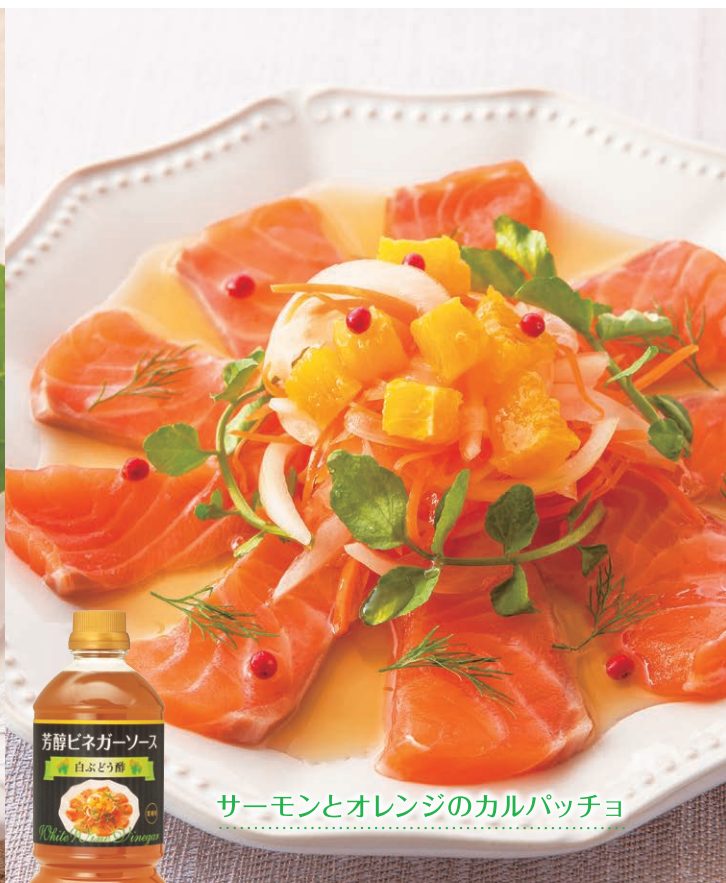
そのまま

芳醇ビネガーソース

料理の仕上げにかけるソース



チキンソテーと焼きトマトの
ビネガーソース仕立て



サーモンとオレンジのカルパッチョ



芳醇ビネガーソース大麦黒酢

18年春発売

肉や野菜料理に合うシンプルな仕立てのビネガーソースです。芳醇な香り的大麦黒酢をベースに、赤ワインビネガーと野菜ブイヨン、柑橘果汁で風味豊かに仕上げました。

●09916 1110g/6本 (賞味期間:常温8ヵ月)

そのまま



芳醇ビネガーソース白ぶどう酢

18年春発売

魚や野菜料理に合うシンプルな仕立てのビネガーソースです。芳醇な香りの白ワインビネガーをベースに、野菜ブイヨン、柑橘果汁で風味豊かに仕上げました。

●09917 1110g/6本 (賞味期間:常温6ヵ月)

そのまま

ベーカリーマヨ (プレーン)

素材を活かすプレーンなマヨ



18年春発売



キューピー ベーカリーマヨ (プレーン)

独自の技術により、素材の色が映える白い色調に仕上げました。素材の持ち味を活かす、プレーンでマイルドな味ですので、サンドイッチはもちろん、焼成パン等、幅広いメニューにご使用いただけます。

●66175 750g/12袋 (賞味期間:常温4ヵ月)

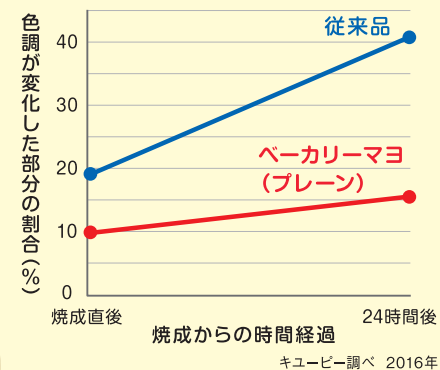
●12316 1kg/10袋 (賞味期間:常温4ヵ月)

そのまま

色調変化に強く、保水性に優れた
作業性の高い機能性

Data.1 焼成後の色調の経時変化

焼成直後と24時間経過後の色調に変化が少なく、時間が経ってもでき立て感が長続きます。



Data.2 従来品との保水性比較

フィリングにした際もダレにくく、水分移行に強いのが特長です。

【和えてから3時間後一例】



従来品



ベーカリーマヨ (プレーン)

タマゴ加工品

素材を活かした、個性あふれるラインアップ



ぷるぷるたまごのピッツア ビスマルク風

外はぷるぷる、
中はとろ〜り！
半熟卵風の商品です。



スノーマン ぷるぷるたまご (半熟風)

18年春発売

耐冷凍性・耐熱性があり、やわらかさが特長の半熟卵風商品です。さまざまな料理のトッピングとしてご使用いただけます。

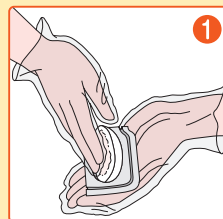
●65600 20g×15個／16トレー
(賞味期間:冷凍1年)

そのまま

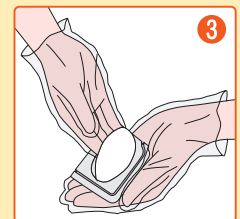
【使用方法】

解凍すると非常にやわらかくなるため、凍ったままの状態から取り出してください。

【取り出し方法】



① ② 指の側面をたまご型の長面にすべらせるように手を入れてください。



③ 型に沿ってすくうように取り出してください。



ワンランク上の味わい、
風味豊かなスクランブルエッグ。



スノーマン スクランブルエッグ (ハイクレード)

18年春発売

卵の風味が豊かで、シンプルな味わいのスクランブルエッグです。ツヤ感となめらかな味わいが特長です。

●65750 1kg／10袋 (賞味期間:冷凍1年)

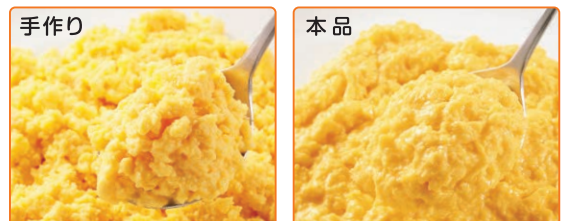
解凍

ボイル
煮る

スチーム
コンベクション

ウォーマーで長時間加熱しても、
ツヤ感となめらかさは変わりません。

【時間経過による状態の変化】



こだわりの白い卵「ピュアホワイト®」を使用し、真っ白に仕上げたスクランブルエッグとオムライスシートです。



ホワイトエッグチョップドサラダ



純白のふくさ寿司



スノーマン スクランブルエッグ (ホワイト)

18年春発売

こだわりの卵ピュアホワイト®を使用しています。
くせのないやさしい味わいですので、和・洋・中
のさまざまなメニューにご使用いただけます。

●15100 500g/12袋 (賞味期間:冷凍1年)

解凍 ボイル 煮る スチーム コバケツ



スノーマン オムライスシート (ホワイト)

18年春発売

こだわりの卵ピュアホワイト®を使用しています。
シート状ですので、好きな大きさにカットしたり、
型抜き等でさまざまなアレンジが可能です。

●15150 10枚/10袋 (賞味期間:冷凍1年)

解凍 スチーム コバケツ

こだわりの白い卵 ピュアホワイト®とは?

鶏に与える飼料で黄身の色をおさえた卵です。
黄身が白くても栄養価が変わらず、
加熱すると真っ白になるのが特長です。



通常の卵

好評発売中



スノーマン とろっと名人 ひらけオムレツ (ホワイト)

●16390 120g/24個
(賞味期間:冷凍1年)

解凍 ボイル 煮る スチーム コバケツ レンジ



5種類の具材入りたまごやきです。



スノーマン 彩り野菜のたまごやき SP8

18年春発売

●27735 500g/12袋
(賞味期間:冷凍1年)



スノーマン 彩り野菜のたまごやき SP10

18年春発売

●27750 500g/12袋
(賞味期間:冷凍1年)

にんじん、豚肉、玉ねぎ、ほうれん草、昆布が入った、彩りのよい
たまごやきです。独自の技術で従来の冷凍品に使用されていた
“でんぷん”を抜くことにより、たまごやき本来の風味と食感を実現
しました。(特許第4530168号)

解凍 ボイル 煮る スチーム コバケツ

スイーツ

上質なスイーツメニューに

果実のおいしさそのままに、具材たっぷりのソースに仕上げました。
淡いグリーンのソースがスイーツをさわやかに彩ります。



洋なしソースのクリームダンジュ

おいしさのポイント

1. 完熟の洋なしを食べた時に感じる芳醇な甘さと香りが楽しめます。
2. 芳醇アップルビネガー、ミントリキュールやジン隠し味に使用し、甘さの中にすっきりとした清涼感が感じられます。
3. 国産の厳選した洋なしを使用しています。



フルーツパフェに/



シュークリームソースに/



スノーマン ごろっと果実 洋なしのソース

18年春発売

国産洋なしをたっぷり使用し、フレッシュ感と具材感にこだわったフルーツソースです。洋なしを59%（仕込時）使用しています。

●31104 200g/20袋
（賞味期間：冷凍18ヵ月）

解凍

卵白をメレンゲ状に泡立て、ヘーゼルナッツの風味とブランデーが隠し味の、口どけなめらかなチョコムースです。

おいしさのポイント

1. ふわふわとした食感と口どけのよさ。
2. 保形性が高く、つぶれにくくダレにくい。
3. 温めてもふわふわ感が持続。

焼いても溶けず
ふわふわ感が
残ります。

焼きチョコムースに/



ミルフィーユ仕立てに/



オレンジゼリーと
チョコムースのパフェ

スノーマン ふわふわムース（チョコ）

18年春発売

ブランデーとヘーゼルナッツの風味でコクを出したチョコ味のムース状スイーツです。フルーツ等と合わせ、パフェやパンケーキをはじめとした幅広いスイーツメニューにご使用いただけます。

●32020 300g/8袋 （賞味期間：冷凍1年）

解凍

野菜のヴェルテソース

野菜のおいしさをギュッと凝縮しました



真鯛のポワレ パプリカソース



スノーマン 野菜のヴェルテソース 赤パプリカ

18年春発売

たっぷりの赤パプリカをていねいに炒め、青臭さをおさえて甘味を引き出し、彩りのよいソースに仕上げました。色合いを活かした前菜や、肉や魚料理のソースとしてももちろん、牛乳や水で割ってスープとしてもおいしく召しあがれます。

●18108 500g/10袋 (賞味期間:冷凍1年)

解凍

ボイル
煮る

野菜のおいしさとヴェルテソースの汎用性の高さを組み合わせた、「野菜のヴェルテソース」シリーズが新登場。

VELOUTE SAUCE

●ヴェルテソース…フレンチの基本ソースのひとつで、ルーをブイヨンで伸ばしたソースのこと。このソースをベースにさまざまなソースや料理にアレンジが可能です。

肉・魚料理のソースに

希釈して、スープに

ベースとしてアレンジメニューに

おいしさのポイント

1. たっぶりの野菜をじっくりと炒めて引き出した甘味とコク。
2. ていねいに抽出した自社製ブイヨンを使用。
3. 解凍後、冷たいままでもなめらか。



サーモンの白ワイン蒸し
ヴァンプランソース



スノーマン 野菜のヴェルテソース たまねぎ

18年春発売

玉ねぎとポロ葱をじっくりと炒めて甘味とコクを引き出しました。煮込み料理のソースとしてももちろん、肉や魚料理のソースとしてももちろん、牛乳や水で割ってスープとしてもおいしく召しあがれます。

●18106 500g/10袋 (賞味期間:冷凍1年)

解凍

ボイル
煮る



えびとホタテの煮込み
マッシュルーム風味



スノーマン 野菜のヴェルテソース マッシュルーム

18年春発売

マッシュルームをメインにしたけやボルチーニ茸を加えて芳醇なこの香りのソースに仕上げました。パスタ・リゾットや、肉や魚料理のソースとしてももちろん、牛乳や水で割ってスープとしてもおいしく召しあがれます。

●18107 500g/10袋 (賞味期間:冷凍1年)

解凍

ボイル
煮る

食シーンに合わせて、さまざまなメニューにご使用いただけます。

食事のスープに



スープのおすすめ
希釈割合

本品1:牛乳1
又は
本品1:牛乳0.5:水0.5

いつもの定番メニューに



コース料理のひとつ品に



アジアンテーブル

おいしいアジアンとどけます



アジアンテーブル

キューピーでは
前菜からスイーツまで、
手軽にアジアンメニューを
ご提供いただける
「アジアンテーブル」
シリーズを
展開しています。



アジアンテーブル かんきつハーブソース (バイマックルー&レモングラス)

18年春発売

東南アジアでよく使われる2種類のハーブ
「バイマックルー」と「レモングラス」を使用
した香りと酸味が特長のソースです。
かけるだけ、つけるだけで手軽に本格的な
アジアンメニューに仕上がります。

●29120 290g/12本
(賞味期間:常温5ヵ月)

そのまま

レモングラス



バイマックルー

バイマックルー

コブミカンという樹木の葉で、
柑橘系のさわやかな香りがします。

レモングラス

タイ料理では主に白い部分を使用し、
レモンに似た香りがします。



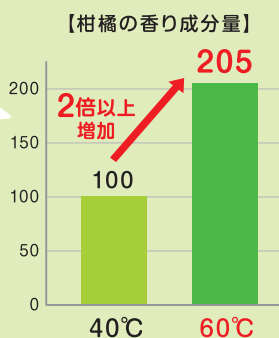
◀特集ページはこちら

かんきつハーブソースは温めると、香り倍増！

スープ、麺類、
揚げもの等、
温かいメニューに
おすすめです。

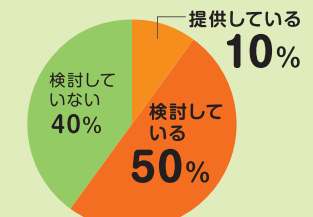
グラフの数値は、
対照(40℃)を100と
したときの相対値

キューピー調べ
2017年10月



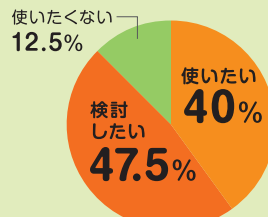
一般料飲店でアジアンメニューの実態調査をしました

Q. 今後アジアンメニューの提供を
検討していますか？



すでに提供している店舗を含む60%
がアジアンメニューの提供に意欲的。

Q. アジアンハーブ調味料を
使ってみたいですか？



約90%のお店が、アジアンハーブ
の調味料に興味を持っています。

お客様の声

- アジアンハーブは
入手困難、
価格も不安定
- 調味料やソースで
気軽に使いたい
- 手軽にアレンジ
できるソースは
面白い

キューピー調べ
2017年3月 n=40



アジアンテーブル

シリーズ好評発売中



ナンプラーソース



えび醬サンバルソース



トムヤムベース



ガバオ
(鶏肉のバジル炒め)



ヤムウンセン
(タイ風春雨サラダ)



ナシゴレンの素
(鶏肉と野菜入り)



濃厚ココナッツミルク
(タピオカボール入り)

キューピー株式会社 フードサービス本部

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13

TEL.03-3486-3062 FAX.03-3486-6177

http://www.kewpie.co.jp/prouse/

2017.12 IS30000

プロミス