

キューピードレッシングを使ったサラダはお酒によく合う!

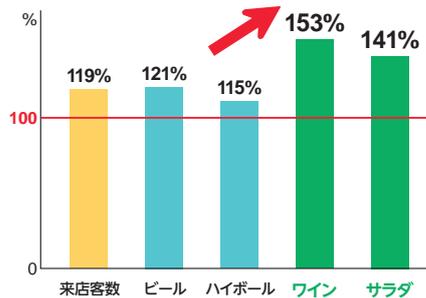
# お酒とサラダのセット販売で オーダー数アップ!



お店にある  
食材で作れる  
簡単メニュー

「野菜を沢山  
食べたい」の  
ニーズにもお応え

**W店様 (居酒屋) 販売実例** ワインとシーザーサラダをセット販売することで来店客数の増加以上にワインとサラダメニューのオーダー数がアップ!



セット販売時のオーダー増加割合(前月比) キューピー調べ 2017年3月

サラダの満足度が与える影響は大きい

🔍 サラダがおいしいと他のメニューの期待も高まりますか?



キューピー調べ (委託先株式会社ぐるなび)2016年 調査対象:20~60代男女1001人

# ビールに



まろやかな生しょうゆの味わいがタコのうま味を引き立て、ビールによく合う！



タコとトマトのおろししょうゆカルパッチョ

一口大のそぎ切りにしたタコ、オニオンスライス、プチトマト、わかめ、貝割れ菜を盛り、ノンオイルドレッシングおろししょうゆをかける。

具材感のあるドレッシングが大根や油揚げにしっかりと絡み、ビールのおつまみとして最適！



コブサラダをより簡単に、食べやすく。スパイシーで濃厚な味付けでビールが進む！

## スコップコブサラダ

茹で卵、アボカド、プチトマト、ほしえぬ レッドキドニー、サラダ用むぎえび、セロリ、黄パプリカを合わせて山高に盛る。タコスチップスを散らし、コブサラダドレッシングをかける。

## 水菜と油揚げの大根サラダ

水菜、千切りにした大根とにんじん、焼き色をつけた油揚げを盛り、ノンオイルドレッシングおろししょうゆをかけ、鰹節をトッピングする。

# ハイボールに



から揚げを色鮮やかにマリネ。さっぱり洋風テイストもハイボールによく合う！

## 鶏から揚げのキャロットマリネ

にんじんの千切り、鶏のから揚げをそれぞれすりおろしにんじんだレッシングでマリネし、盛りつける。

酸味をおさえたコクとうま味のあるドレッシングは揚げ野菜×ハイボールによく合う！



## 根菜と豚肉のこくみ和風

にんじん、ごぼう、レンコン、粉をふった豚バラブロックの細切りを素揚げし、ノンオイルドレッシングこくみ和風(野菜)をからめる。



ハイボールの定番おつまみを粗おろしした大根の入ったドレッシングでサラダ仕立てに！

## 鶏竜田揚げのおろししょうゆサラダ

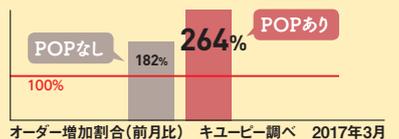
レタス、大根、黄パプリカ、オニオンスライスを器に盛り、鶏竜田揚げをのせ、貝割れ菜をトッピングし、ノンオイルドレッシングおろししょうゆをかける。



差し込みPOPの活用がオーダー数アップにつながります！



〈サラダフェア10店舗実施結果〉



オーダー増加割合(前月比) キュービー調べ 2017年3月

## 白ワインに



4種のチーズを  
配合した  
コクとうま味のある  
ドレッシングで  
ワインが進む！



### クラシック シーザーサラダ

ロメインレタス、ベーコンにシーザーサ  
ラダドレッシングをかけ、ざっくりと混ぜ  
合わせて器に盛り、クルトン、粉チーズを  
トッピングする。

ファーストドリンクと  
一緒に提供可能な  
クイックメニュー。  
ポテトとすりおろしにんじん  
ドレッシングの  
さわやかな味わいが  
白ワインによく合う！



### ポテトサラダ 彩りにんじん ソース

マッシュポテト若しくはポテトサラダに、すり  
おろしにんじんドレッシングをかける。

お肉に  
香り豊かな  
焙煎胡麻ドレッシングを  
合わせて、  
赤ワインに合う  
サラダに！



## 赤ワインに



### 春菊と砂肝と くるみのサラダ

春菊、焼いた砂肝、くるみを盛り  
付け、焙煎胡麻ドレッシングを  
かける。



生魚と野菜  
×  
しょうがと味噌を  
配合したドレッシング  
×  
日本酒で、  
味わい深まる！



## 日本酒に

### マグロと たたききゅうりの 生姜クリーミマリネ

マグロとたたききゅうり、アボカドをしょう  
がクリーミドレッシングで和え、刻み生  
姜をトッピングする。



### カレージンジャー風味の ポテトサラダ



ゆでて潰したじゃがいも  
にしょうがクリーミド  
レッシングを和え、カリフ  
ラワーと共に盛り付け、  
ドレッシングをかけ、カ  
レー粉をトッピングする。



日本酒と相性の良い  
しょうがクリーミ  
ドレッシングを使用することで、  
ポテトサラダが  
和風おつまみに。  
カレー粉で  
アクセントをプラス！



## 焼酎に

白菜には  
しっかりと味が絡む  
しょうが風味の  
ドレッシングを合わせ、  
焼酎が進む一品に！



### 白菜のコールスロー

千切りした白菜、にんじん、玉ねぎを塩  
もみし、しょうがクリーミドレッシング  
で和え、塩昆布をのせる。



### かぼちゃときのこの 焼きマリネサラダ

スライスかぼちゃ、きのこをグリ  
ルし、黒酢たまねぎドレッシン  
グでマリネする。器に盛り、  
大葉をのせる。

大麦黒酢の  
芳醇な香りは  
焼いた野菜とよく合い、  
焼酎との相性が  
抜群！



# サラダでもカンパイ ジョッキサラダ

事前仕込み・作り置き可能!

見た目があざやかで  
フォトジェニック!

客席で仕上げる  
参加型メニュー!



くるみ  
(煎り)

りんご

レタス

紫玉ねぎ

ほしえぬ  
キヌアミックス

塩もみセロリ

ドレッシング

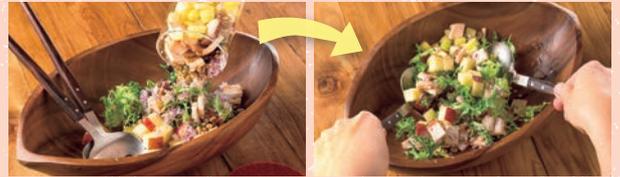
使ったのは  
コレ!

キューピー  
すりおろしにんじん  
ドレッシング

スノーマン  
ローストブレスト  
(スパイシー)

## ◆ジョッキサラダの提供方法

- ① ジョッキグラスにキューピーすりおろしにんじんドレッシングを注ぎ入れる。
- ② 材料を順に重ね盛り、ラップをして冷蔵庫に入れ、そのまましばらくマリネする。
- ③ オーダー毎に、ボウルと一緒に提供。
- ④ ボウルにサラダを豪快にあげ、トスする。



グラスでも!  
Glass de  
レインボー Cobb サラダ

使ったのは  
コレ!

キューピー  
Cobb サラダ  
ドレッシング

ドレッシングは  
別添えて提供。

キューピー  
フライドクルトン

赤・黄  
プチトマト

スパム

プロセス  
チーズ

アボカド  
(レモン汁をまぶす)

グリーンリーフ

きゅうり

ほしえぬ  
レッドキドニー

## キューピー ノンオイル ドレッシング おろししょうゆ

常温 賞味期間 5ヵ月  
●65008 1000ml/9本  
ノンオイルタイプ

粗おろした国産だいの具材感と、生しょうゆのまろやかな味わいが特長のノンオイルドレッシングです。

## キューピー すりおろしにんじん ドレッシング

常温 賞味期間 5ヵ月  
●42152 1000ml/9本  
セパレートタイプ

すりおろしたにんじんの入った、鮮やかな色合いが特長のオイル&ビネガータイプのドレッシングです。野菜の甘味とオレンジ果汁のさっぱりとした味わいで素材の味を引き立てます。

## キューピー 黒酢たまねぎ ドレッシング

常温 賞味期間 5ヵ月  
●42555 1000ml/9本  
セパレートタイプ

玉ねぎの甘みと大黒酢の芳醇な香りを活かした、味わい深いドレッシングです。

## キューピー Cobb サラダ ドレッシング

常温 賞味期間 5ヵ月  
●47700 1000ml/9本  
乳化タイプ

人気の具沢山サラダをよりおいしく演出する、クリーミーでスパイシーなドレッシングです。数種類のスパイスやナッツを組み合わせて、リッチな味わいに仕上げました。

## キューピー ノンオイル ドレッシング こくみ和風(野菜)

常温 賞味期間 5ヵ月  
●35165 1000ml/9本  
ノンオイルタイプ

数種類の野菜を配合した、コクとうま味のあるノンオイルドレッシングです。酸味をおさえた味わいで、焼き野菜、蒸し野菜、揚げもの等のたれやソースとしてご使用いただけます。

## キューピー しょうがフリーミイ ドレッシング

常温 賞味期間 5ヵ月  
●32593 1000ml/9本  
乳化タイプ

しょうがの香味が効いた、素材にしっかり絡むフリーミイタイプのドレッシングです。みそを配合したコクのある味わいで、さまざまなメニューにご使用いただけます。

## キューピー 焙煎胡麻 ドレッシング

常温 賞味期間 5ヵ月  
●20589 1000ml/9本  
乳化タイプ

すりたての煎りごまの風味とうま味を活かしたドレッシングです。香ばしいごまの香りが食欲をそそります。豆腐のかけだれや鍋物のつけだれ等、幅広くご使用いただけます。

## キューピー シーザーサラダ ドレッシング

常温 賞味期間 5ヵ月  
●17825 1000ml/9本  
乳化タイプ

4種類のチーズ、アンチョビー、ガーリックを配合したコクとうま味のあるドレッシングです。チーズの粒感を活かした舌触りと、まろやかな風味が肉や魚料理のソースとしてもよく合います。

ドレッシングを使ったレシピをご紹介します。

<http://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/dressing/>

キューピー業務用 🔍 検索



掲載メニューの  
詳しいレシピはこちら