

サラダファーストの コミュニケーション全体像

生活者の様々な行動接点で、一貫性のある
テーマ＝サラダの魅力を伝えていきます。

取り組みの全体像（イメージ）



価値観の多様化の中でも
サラダをたのしんで頂くために、
新たな取り組みを紹介します。

GREEN KEWPIE coming from field

動物性、植物性の境界が消える
新しい食品。

「GREEN KEWPIE」はプラントベースフード*など
"サステナブルな食"を展開するブランドです。
* 原料の大部分が植物性原材料から作られた食品です。



ケールとりんごとにんじんのサラダ
ミニトマトとグラノーラのシーザーサラダ

#サラダファースト

誰よりもサラダのことを大切に考え、
サラダの価値を引き出し、
おいしいサラダをお届けしたい。
その想いを「サラダファースト」という
言葉に込めています。



vol.2

kewpie®

食文化

社会・世界との
ふれあいを

健康

心も体も
ヘルシーに

サステナビリティ

地域・環境との
つながりを

キユーピーグループの サラダへの取り組み

サラダで使用する野菜とメニューが固定化する中、
サラダで野菜をもっと食べて頂くために、
生活者視点でサラダの魅力向上に取り組んでいます。

サラダに使用する野菜と メニューバリエーションの固定化

これまで
レタス、トマト、
きゅうりが中心の
・ミックス野菜サラダ
・単品生野菜
57%

資料: キューピー㈱が「食 MAP」を利用して算出
期間: 2023/02/01 ~ 2024/01/31

サラダの世界を広げる 3つの取り組み

- ・サラダ野菜の開拓
- ・魅力的なサラダの発掘
- ・サラダ領域の拡大

生活者への提供価値

情緒的価値 ex. 彩りやおいしさ

機能的価値 ex. サラダの喫食効果

体験価値 ex. たのしさ、驚き、感動



サラダの喫食機会を増やすと同時に、1食当たりの野菜摂取量の
向上を図ることで、生活者の健康応援につなげていきます。

SALAD FIRST ACTION! キューピーグループの取り組み

食文化|サラダ野菜の開拓

小松菜や白菜をサラダでたのしむ

これまでサラダと馴染みが少なかった野菜に注目し、サラダとしてたのしむ提案を進めていきます。生産量が豊富で、食場面も増えている小松菜と白菜に着目しています。



●注目野菜「白菜」の場合

冬野菜の代表格「白菜」は、生食でもおいしく頂けます。加熱処理もないので栄養成分も逃げません。

たっぷり白菜とかつお節のサラダ



サラダ野菜の開拓、新たなサラダメニューの発掘・開拓・提案

サラダを自由にたのしもう!

“**生食**”でもおいしい白菜。
“**シャキシャキ**”食感がたのしめます。



健康|サラダの健康価値を研究

サラダから食べる

エビデンスに基づく、サラダの健康価値を見る化

冷やして食べる惣菜のポテトサラダに含まれるレジスタンストマチック*が食物繊維と同様の働きをすることで、食事をポテトサラダから食べると、からだに良いことがわかりました。*レジスタンストマチック=体内で消化されないデンプン

イメージ

1. 1 ばんめ
ボテトサラダ



2 ばんめ
ごはん



サラダから 食べよう!

ごはんなど炭水化物より先に、サラダから食べることで体に良いことを見える化。



居酒屋に酒とサラダのセットメニューを提案する「カンパイ、サラダ。」

サステナビリティ|野菜の未利用部の活用

野菜を丸ごと楽しむ提案

栄養はもちろん、家計にも社会にも貢献する取り組み

野菜を丸ごとたのしむことは、栄養面や家計面に優れている点に加え、食品ロス削減といったサステナビリティにも貢献する取り組みです。



白菜には、外葉や芯などの未利用部分にもビタミンCが多く含まれています。



旬の野菜に着目し、丸ごとたのしむメニュー・レシピやアイデアを紹介する店頭ツール。

食文化|食育の取り組み

未来の世代へつなぐ食育活動

野菜との交流の場“ヤサイな仲間たちファーム”



収穫体験

子ども向けプロモーション

体験型入社式(2024年度)

野菜の魅力を体験できる複合型施設「ヤサイな仲間たちファーム」では、子どもと野菜の出会いを応援する取り組みを定期的に実施しています。

食文化|サラダの魅力を世界へ

世界各国でサラダの普及を支援

世界戦略商品“深煎りごまドレッシング”



それぞれの国・地域における健康的な食文化に合わせたメニューを開発し、各国の生活者へ提案。野菜摂取の啓発に取り組んでいます。

健康|苦手な野菜をたべやすく

ピーマンの苦味を卵黄で低減

子どもの野菜嫌い克服と野菜摂取量の向上へ

ピーマンの苦味を卵黄のタンパク質を加えることで、約3割低減することができたとの調査結果を発表。卵黄タイプであるキューピー マヨネーズのメニュー提案で、苦手な野菜克服を応援しています。

研究・調査リリース

卵黄タンパク質がピーマンの苦味を抑制する可能性を示唆。



(N=4, Tukey's test, 異なるアルファベット間に有意差あり) 出典: 大上ら、日本農芸化学会 2024年度大会発表より一部改変

サステナビリティ|産地との取り組み

産地との共創

顔が見えるコミュニケーションで高品質な生産を実現

食卓に、もっと。
サラダクラブ
SALAD CLUB



サラダクラブには独自で設けている「原料評価点制度」があり、生産者と共にし、日頃からコミュニケーションをとっています。この制度に基づいて、年間で成績の良い生産者を表彰する場を設け、直接感謝の想いを伝えています。