



— 独自製法の玄麦黒酢を使用 —

「キューピー テイスティドレッシング」シリーズを強化

玉ねぎと玄麦黒酢のドレッシング

「黒酢たまねぎ」を新発売

「明太子」を風味豊かにリニューアル

8月23日(金)から全国に出荷

— キューピー株式会社 —



キューピーは、「テイスティドレッシング」シリーズから、新たに玉ねぎと玄麦黒酢のドレッシング「黒酢たまねぎ」を発売し、同時に既存商品の「明太子」をリニューアルします。

「黒酢たまねぎ」は、ドレッシングの素材として注目度の高い玉ねぎ（キューピー調べ）を用い、玉ねぎ特有のシャキシャキとした食感や甘みを引き出すため、相性の良い玄麦黒酢を合わせたドレッシングです。玄麦黒酢とは、もみ殻がついたままの大麦だけを使用し、長時間じっくりと発酵・熟成させた黒酢のことで、まろやかな酸味とコク、芳醇な香りが特徴です。グループ会社のキューピー醸造の発酵技術が活かされています。また、マスタードを隠し味に使用したことにより、切れ味の良さが際立ちました。おもな購入層は、

50代以上の主婦や、健康を意識した食生活を送る方を中心に想定しています。

2007年の発売以来、高い支持を得ている「明太子」は、明太子の風味をさらに向上させました。明太子の使用量を大幅に増やしたほか、魚醤などをほどよく使いながら、じゃがいもなどの温野菜により合う仕立てに改良しました。パッケージも一新し、訴求対象である40代的主婦や、トレンドに敏感な方々に向けて、ピリ辛でクリーミーなおいしさを分かりやすく表現しています。



「テイスティドレッシング」は1993年の発売以来、コクとうま味にこだわった味作りと、トレンドをいち早く取り入れたアイテム展開により、ドレッシングの市場拡大を牽引してきました。トレンドの変化に合わせたおいしさの追求と、使用面の広がりによる新たな食シーンの提案により、ドレッシング市場のさらなる活性化を図っていきます。

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	NEW	テイステイドレッシング 黒酢たまねぎ	210ml	税抜：324円 税込：341円	7ヵ月
	リニューアル	テイステイドレッシング 明太子			

2. 出荷日:

2013年8月23日(金)から全国に出荷

3. 商品特徴:

黒酢たまねぎ (新商品)

- ・玉ねぎに、相性の良い玄麦黒酢を合わせたドレッシングです。
- ・玉ねぎのシャキシャキとした食感や甘み、玄麦黒酢の芳醇な香りが楽しめます。
- ・葉物野菜のほか、焼いた根菜類などによく合います。



焼きれんこんとかぼちゃのサラダ

明太子 (リニューアル)

- ・明太子のピリツとした辛みとクリーミーな味わいが特徴のドレッシングです。
- ・じゃがいもなどの温野菜によく合います。
- ・明太子の風味がより感じられる味わいに仕立て直しました。

4. 販売目標:

黒酢たまねぎ：15億円（小売ベース／年間換算）

明太子：7億円（小売ベース／年間換算）

【「テイステイドレッシング」シリーズ全7品】





本件に関するお問い合わせ先

キューピー株式会社
広報部 坂口 裕之
田中 友紀

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL : 03-3486-3315 (直通)
FAX : 03-3400-0660
E-mail : pr@kewpie.co.jp

※キューピーのユは大文字を使用しています

お客様相談室 TEL. 0120-14-1122