



卵のコクを引き出す新製法を採用

健康訴求市場をリードして20年 「キューピーハーフ」をリニューアル さっぱり感はそのままだにコク味を向上

2月17日(金)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピーは、当社マヨネーズに比べてカロリーが半分の「キューピーハーフ」をリニューアルします。お客様から支持の高い「さっぱり感」はそのままに、卵のコクを引き出す新製法「たまごおいしさ製法」によって、「コク味」を向上させました。現在、ご愛用いただいているお客様の満足度向上と、さらなる購買層の拡大を目指します。

伸張する健康訴求タイプの市場

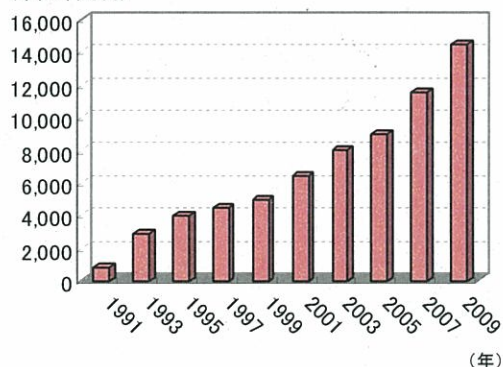
1925年に発売した国産初のキューピーマヨネーズは、海外の商品と比べても非常に栄養価が高く、当時の日本人の体格向上を願うものでした。ところが、その後の食生活の変化に伴い、カロリーの摂り過ぎを気にする人々も増えてきました。

「キューピーハーフ」は、そんな人々のニーズに応える商品として、1991年秋に発売を開始しました。この20年余り、健康訴求マヨネーズタイプ市場を牽引し、マヨネーズ市場全体に占めるその割合を約3割へと押し上げてきました。健康意識はさらに高まることが予測され、この伸張傾向は今後も継続すると考えられます。

キューピーの健康訴求マヨネーズタイプ市場規模推移

(単位: 百万円)

(キューピー側推計)



「たまごおいしさ製法」でハーフならではのおいしさを追求

「キューピーハーフ」は、この20年間、順調に売上を伸ばし、その味が広く受け入れられてきました。カロリーが半分であることはもちろんのこと、ハーフならではの「さっぱり感」が支持される理由です。

今回のリニューアルでは、この「さっぱり感」をそのままに、おいしさと密接な関わりのある「コク味」を新製法によって向上させました。卵のコクに着目し、これを引き出す技術が、新製法「たまごおいしさ製法」です。2000年に採用した「マイクロエマルジョン製法※1」をはじめ、発売から20年間、進化を続けてきた「キューピーハーフ」は、さらなるおいしさを追求します。

※1 マイクロエマルジョン製法:油の粒子を細かく均質化することで油の表面積を増やす製法。これにより、使用する植物油の量を減らしても、油のおいしさをしっかり感じとれます。

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 (税抜き)	賞味 期間
キューピー	ハーフ	400g	329 円	10 ヲ月
		300g	269 円	
		210g	200 円	
	ハーフ (ディスペンパック)	10g × 4	125 円	7 ヲ月

2. 出荷日:

2012 年 2 月 17 日 (金) から全国に出荷

3. 商品特徴:

- さっぱり感はそのままに、新製法※2でコク味を向上させました。
- キューピーマヨネーズに比べてカロリーが半分です。

※2 新製法:卵のコクを引き出す「たまごおいしさ製法」。

キューピーハーフ 20年のあゆみ ―お客様満足度向上の歴史―			
1991年	9月、キューピーハーフ発売。	キューピーの健康訴求タイプ7.7億円	
1996年	品位を改良。	まろやかさ向上。	
1999年		キューピーの健康訴求タイプ50億円突破	
2000年	品位を全面改良。 「マイクロエマルジョン製法」採用。	植物油の粒子を細かく均一化してコクを引き出す製法で、品位を改良。	
2001年	絞り出し口を星型から細口へ変更。		
2002年	星型と細口の「ダブルキャップ」を採用。	ポテトサラダには星型、お好み焼きには細口で線描きをするなど、用途に合わせた使い方が可能に。 マイルド化。	
2003年	品位を改良。 キューピーハーフの専用サイトを開設。	オリジナルレシピを掲載するなど、用途拡大と認知向上へ。	
2005年	酸素吸収ボトルを採用。	賞味期間が7ヵ月から10ヵ月へ。	
2006年		キューピーの健康訴求タイプ100億円突破	
2010年	ディスペンパックを追加。	個食化ニーズに対応。酸素吸収フィルムの採用で、賞味期間7ヵ月を実現。	
2011年		キューピーの健康訴求タイプ150億円突破	
2012年	2月、品位を全面改良。 「たまごおいしさ製法」採用。	卵のコクを引き出す新製法で、品位を改良。	



—— 本件に関するお問い合わせ先 ——

キューピー株式会社 広報室 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

※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