



家庭用鶏卵加工品の新ブランド

新ブランド「キューピーのたまご」が登場

キューピーのたまご



商品第一弾「とろ〜り半熟たまご」を発売

6 月 1 日（金）から出荷開始

キューピー株式会社

キューピーは家庭用鶏卵加工品の新ブランド「キューピーのたまご」を立ち上げ、商品の第一弾として、「とろ〜り半熟たまご」を発売します。

「キューピーのたまご とろ〜り半熟たまご」は、黄身はとろりとした状態で、白身は半熟の加熱殺菌済みの殻付き卵です。食材と絡みやすく、卵かけごはんはもちろんのこと、納豆ごはんやそば・うどんなどの麺類、サラダのトッピングなどいろいろなメニューにお使いいただけます。

販売地域は北海道、首都圏、東海、中部、北陸、近畿、九州の各地方です。

キューピーグループは、日本の生産量の約 10%に相当する年間約 25 万トンの鶏卵を取り扱っています。鶏卵はマヨネーズの原料として使用するほか、たとえば製菓・製パン業界向けに販売する液卵等の素材品や、オムレツやスクランブルエッグ等の加工品に使用しています。鶏卵加工品はこれまでは主に業務用で展開してきましたが、今回、家庭用の新ブランド「キューピーのたまご」を設けることで、家庭用市場への展開をさらに強化していきます。



愛は食卓にある。キューピー

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	価格	賞味期間
キューピーのたまご	とろ〜り半熟たまご	4 個	オープン	16 日間 (冷蔵)

2. 出荷日・販売地域：

2012 年 6 月 1 日(金)から、北海道、首都圏、東海、中部、北陸、近畿、九州の各地方に出荷

3. 商品特徴：

- 黄身は生に近いとろりとした状態で、白身は半熟に仕上げています。
- 殻ごと加熱殺菌していますので、サルモネラなど食中毒菌の心配がありません。
また、生卵特有の生臭みが抑えられており、コクのあるまろやかなおいしさをお楽しみいただけます。
- 食材と絡みやすく、卵かけごはんはもちろん、納豆ごはん、シーザーサラダ、そば・うどん・パスタなどの麺類、ハンバーグや牛丼・海鮮丼などのトッピングとしてよく合います。
- 賞味期間は製造後 16 日間（冷蔵）です。

＜使用メニュー例＞



＜納豆ごはん＞



＜シーザーサラダ＞



＜ハンバーグ＞

—— 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／岸田香奈子
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL：03-3486-3315（直通） FAX：03-3400-0660

お客様相談室 TEL. 0120-14-1122