



野菜で野菜をおいしく食べるドレッシング

シェフが手作りしたような本格的な味わいと具材感でワンランク上のサラダへ キューピー業務用ドレッシング 2品を新発売 コクとうま味のおろし野菜 / 香味ジンジャーレモン

2月5日(金)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:長南 収、以下キューピー)は、業務用ドレッシングシリーズからすりおろした野菜と果実のおいしさが特徴の「コクとうま味のおろし野菜ドレッシング」と、しょうがと柑橘の爽やかな風味が特徴の「香味ジンジャーレモンドレッシング」の2品を新発売します。

“野菜で野菜をおいしく食べる”ドレッシング

新商品の2品は、すりおろした野菜や果物の素材を生かしたドレッシングです。まるでシェフが丁寧に手作りしたような本格的な味わいと具材感で、飲食店などで提供するメニューの価値を高めます。かけるだけの簡単なオペレーションで、野菜の魅力を引き立てます。

王道の味「コクとうま味のおろし野菜ドレッシング」

すりおろした玉ねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、りんご、パイナップル果汁を使用したコクとうま味のあるドレッシングです。マイルドで濃厚な卵黄油を加えることでコク深い味わいに仕上げました。粗くおろした玉ねぎで具材感を出し、手作りしたような仕立てにしました。

トレンドを意識した「香味ジンジャーレモンドレッシング」

すりおろした玉ねぎのうま味にしょうがの爽やかな辛みと香りを加えた、豊かな味わいのドレッシングです。レモンをベースにゆずとすだちをブレンドすることで、柑橘の華やかな香りと深みを感じられるように仕上げました。「コクとうま味のおろし野菜ドレッシング」同様、手作りしたような仕立てにこだわり、粗くおろした玉ねぎで具材感を出しています。



新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、飲食店では少人数での対応や、外食ならではのおいしさ・楽しさというニーズがさらに高まっています。キューピーは、これらのニーズに対し、効率的に高品質なメニューを提供できる商品の開発・提案を通して、飲食店の課題解決に貢献していきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量/荷姿・賞味期間・価格・発売日

《業務用》

ブランド	商品名	内容量/荷姿	賞味期間
キューピー	コクとうま味のおろし野菜ドレッシング	1000ml/9本	常温 7 カ月
	香味ジンジャーレモンドレッシング		常温 6 カ月

価格：オープン、発売日：2021年2月5日(金)

2. 商品特徴

すりおろした野菜と果実を組み合わせた“野菜で野菜をおいしく食べる”ドレッシングです。手作り感のある見た目と味わいで野菜の魅力が引き立ちます。

コクとうま味のおろし野菜ドレッシング

- ・玉ねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、りんご、パイナップル果汁を使用したコクとうま味のあるドレッシングです。
- ・りんごの甘みとフルーティな酸味に、パイナップル果汁の濃厚な甘みと香りで、奥行きのある味わいに。
- ・マイルドで濃厚な卵黄油を加え、コク深い味わいに仕立てました。



ケールとキヌアの彩りサラダ

香味ジンジャーレモンドレッシング

- ・すりおろした玉ねぎのうま味に、しょうがの爽やかな辛みと香りを加えた、後引く味わいのドレッシングです。
- ・レモンをベースにゆずとすだちをブレンドすることで、柑橘の華やかな香りと深みを感じる仕立てです。



ファイバーチャージパワーサラダ

3. 主な提案先

料飲店（ホテル、レストラン、居酒屋、カフェ）、給食など