



時を重ねた芳醇なおいしさ

## 熟成素材の芳醇な香りとコクが楽しめるシリーズ 「熟成素材のドレッシング」を3品で新発売 和風・ごま・チーズ

2月13日(木)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、熟成素材を使用した芳醇な香りとコクが楽しめるシリーズ「熟成素材のドレッシング」を「和風」「ごま」「チーズ」の3品で新発売します。



### 熟成素材の“芳醇なおいしさ”と“健康感”

「熟成素材のドレッシング」シリーズは、時を重ね、熟成された素材のまろやかで芳醇な風味が特徴のドレッシングです。

木樽で熟成することにより、芳醇で円熟味のある重厚な味わいに変化させた独自素材の木樽熟成酢を使用しています。

### 商品ごとに違う木樽熟成酢と熟成原料を使用

「熟成素材の和風ドレッシング」は、木樽で熟成させた大麦黒酢を使用し、熟成黒みりん、熟成黒にんにくを合わせ、コク深い味わいに仕立てました。焼いたなすやゆでたほうれん草によく合います。

「熟成素材のごまドレッシング」は、木樽で熟成させた麦芽酢を使用し、長期熟成醤油と2年間熟成させた味噌を合わせ、金ごまのコク深い味わいが楽しめるよう仕立てました。グリルしたかぼちゃやゆでたブロッコリーによく合います。

「熟成素材のチーズドレッシング」は、木樽で熟成した白ぶどう酢を使用し、パルミジャーノ・レッジャーノと独自原料である熟成卵黄<sup>※</sup>を合わせ、コク深い味わいに仕立てました。蒸したじゃがいもやゆでたアスパラガスによく合います。

<sup>※</sup>“熟成卵黄”は、卵黄を卵麩で熟成させてうま味を引き出した自社開発の新素材です。(2019年2月:特許6473855号取得)  
“熟成卵黄”の詳しい情報はこちら([https://www.kewpie.com/rd/material/jyukuseiranou\\_01/](https://www.kewpie.com/rd/material/jyukuseiranou_01/))



木樽で熟成

キューピーは、健康への意識や調理意識の高い人に向けて、熟成素材ならではの芳醇なおいさと拘り素材の健康感を切り口にした「熟成素材のドレッシング」を発売し、新たなサラダの魅力を提案していきます。

商品の概要は以下の通りです。

**1. 商品名・内容量・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	熟成素材の和風ドレッシング	300ml	税抜：500円 税込：540円	9ヵ月
	熟成素材のごまドレッシング			
	熟成素材のチーズドレッシング			

**2. 出荷日:**

2020年2月13日(木)から全国へ出荷

**3. 商品特徴:**

時を重ね熟成された素材のまろやかで芳醇な風味が楽しめるドレッシングです。

**熟成素材の和風ドレッシング**

木樽で熟成させた大麦黒酢の芳醇な風味と醤油のコク深い味わいが楽しめます。

**熟成素材のごまドレッシング**

木樽で熟成させた麦芽酢の芳醇な風味と金ごまのコク深い味わいが楽しめます。

**熟成素材のチーズドレッシング**

木樽で熟成させた白ぶどう酢の芳醇な風味とパルミジャーノ・レッジャーノのコク深い味わいが楽しめます。

**4. 販売目標:**

2.5億円(シリーズ3品/小売ベース/年間換算)



かつおと水菜や大根のサラダ  
(和風使用)



彩り野菜の焼きサラダ  
(ごま使用)



フルーツマトとモッツアレラのサラダ  
(チーズ使用)