



キューピーアヲハタニュース



No. 1

2021年1月6日

「家飲み」にぴったり、手軽にワンランク上のおつまみが作れる

スモークビネガーで燻製の香り 「キューピー 燻製マヨネーズ」を新発売

2月10日(水)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、料理や素材にかけるだけで燻製の香りとコクを味わえる、「燻製マヨネーズ」を新発売します。

おいしさの秘密は独自原料のスモークビネガー

新商品の「燻製マヨネーズ」は、スモークビネガーを使った、燻製の深い香りを楽しむ大人のためのマヨネーズです。スモークビネガーは、キューピーのグループ会社であるキューピー醸造株式会社が開発した“燻製の香りを閉じ込めた醸造酢”です。独自原料のスモークビネガーを使用することで、香料を使用せず燻製の香りをマヨネーズに閉じ込めることが可能になりました。また、容器に酸素吸収ボトルを採用し、酸素の侵入を防ぐことで、長期間燻製の香りが保持されます。



スモークビネガー

かけるだけでおつまみに合う、新しい味わいのマヨネーズ

コロナ下の外出自粛により、家で飲酒する「家飲み」率が伸長しています。マヨネーズはお酒との相性が良く、飲酒時の方がマヨネーズの食卓出現率が高くなるということが分かりました（キューピー調べ）。かけたり、あえたりするだけで、手軽におつまみの一品が作れることがその背景と推察されます。いろいろな食材にかけるだけで、手軽におつまみメニューに仕上げることができ、お酒と相性の良い燻製の深い香りとコクが楽しめる「燻製マヨネーズ」を発売することで、マヨネーズのおつまみでの用途拡大を図ります。

キューピーは、独自の技術を生かした新しい味わいのマヨネーズを通して、幅広い食シーンでより一層食卓を楽しんでもらう提案をしていきます。



大人の燻製ポテトサラダ



燻製マヨのおつまみプレート



生ハムとチーズの燻製マヨカナッペ

愛は食卓にある。kewpie

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	燻製マヨネーズ	200g	税抜：220 円 税込：238 円	7 カ月

2. 出荷日

2021 年 2 月 10 日(水)から全国に出荷

3. 商品特徴

スモークビネガーを使った、燻製の深い香りを楽しむ大人のためのマヨネーズです。スティック野菜・ゆで卵・チーズなど、いつもの素材にかけるだけ・あえるだけでワンランク上のおつまみになります。また、カナッペやアレンジポテトサラダなど、ハレの日のメニューにも便利です。

※マヨネーズは燻製していません

4. 販売目標

6億円（小売ベース／年間換算）