



新しい定番サラダを創出

## フランス生まれのペイザンヌサラダのためのドレッシング 市販用企画品として 「ペイザンヌサラダ ドレッシング」を新発売

2月18日(木)から全国に数量限定で出荷

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、フランスで親しまれている“ペイザンヌサラダ”に合わせる「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」を数量限定で発売します。2020年2月にキューピー業務用ドレッシングから発売した「ペイザンヌサラダ ドレッシング<sup>※1</sup>」は、いつもの食材を使用して簡単にボリュームのある新しいサラダが提供できることが支持され、さまざまな料飲店や惣菜で採用されています。今回、市販用企画品として発売することで、新たな定番サラダを創出する動きを加速させます。

※1 キューピーアヲハタニュースリリース 2020年 No.17 参照

### 卵とハーブが織り成す新たな味わい

「ペイザンヌサラダ ドレッシング」は、卵のコクとハーブの豊かな香りが特徴のドレッシングです。「熟成卵黄<sup>※2</sup>」の凝縮された卵黄のコクやうま味に、卵と相性の良いタラゴンなど3種のハーブを組み合わせました。さらに、ディジョンマスタードやエシャロットエキスを加え、さまざまな食材に合う奥深い味わいに仕立てました。

※2 “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月に、特許 6473855 号取得。

[https://www.kewpie.com/rd/material/jyukuseiranou\\_01/](https://www.kewpie.com/rd/material/jyukuseiranou_01/)

### “ペイザンヌサラダ”とは

直訳すると「田舎風サラダ」という意味で、フランスで古くから愛されてきた定番サラダです。現地では、卵、野菜、じゃがいも、マッシュルームなどを使用したものが多く見られます。

キューピーは1996年にシーザーサラダドレッシング、2006年にコブサラダドレッシングを発売し、サラダのメニューを広げてきました。すでに業務用で販売している「ペイザンヌサラダ ドレッシング」を市販用企画品として発売し、メニュー提案することで、家庭での新しい定番サラダを創出し、サラダの楽しみ方を広げていきます。



じゃがいもとベーコンのペイザンヌサラダ

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	ペイザンヌサラダ ドレッシング	200ml	税抜：309 円 税込：334 円	7 カ月

### 2. 出荷日

2021 年 2 月 18 日 (木) から全国に数量限定で出荷

### 3. 商品特徴

フランス料理で使われる、野菜や肉・魚料理に合う伝統的なソースから着想を得た、卵のコクとハーブの豊かな香りが特徴のドレッシングです。

- ・「熟成卵黄」を使用し、コクとうま味をプラスしました。
- ・タラゴンやチャイブなど、卵と相性の良いハーブを組み合わせました。
- ・ディジョンマスタードやエシャロットエキスを加え、味わい深く仕上げました。
- ・黄色い色調がサラダに彩りを添えます。

#### 基本のペイザンヌサラダの作り方

- ①野菜と卵（目玉焼きがおすすめ）を必ず使用する
- ②葉物野菜以外は大きめにカットする
- ③食材ごとに盛り付け、仕上げにペイザンヌサラダ ドレッシングをかける

キューピーが提案する、基本のペイザンヌサラダです。大きめにカットしたベーコンやじゃがいもが食べ応え抜群です。中央にのせた目玉焼きが目を引きます。



ペイザンヌサラダ