

業務用新商品カタログ

kewpie 

2025 Spring & Summer New Item Collection

ハムとグリル野菜の
クッションマオン



キューピー マオンソース

- ◆ オリーブ油の香りが効いた、たまご、肉、魚、野菜にも合うソース
- ◆ 口どけがよく、合わせる食材のおいしさを引き立てる



食材にのっかる!

たっぷりの具材を特殊製法で



具たっぷりソース 焼肉のたれ

- ◆ 刻みたまねぎや
りんごピューレーの甘み
- ◆ にんにくのうま味やみそのコクで
深みをプラス



牛肉の
野菜巻き串



牛カルビ丼
具たっぷり焼肉のたれ

メニューひろがる!

すりおろした手作り感のあるソースです。

具たっぷりソースの
特集ページはこちら



チキンカツ
トマトガーリックソース仕立て

スパニッシュオムレツ
トマトガーリックソースがけ



具たっぷりソース トマトガーリック

- ◆ メニューに映えるトマトの鮮やかな赤い色調
- ◆ フレッシュなトマトの様な香りと肉や魚に合うにんにくやオレガノの風味



カナッペ



タルティーン

スノマ

レバーペースト

- ◆ 2種（鶏・豚）のレバーを使用した、濃厚な味わい
- ◆ 時間が経っても、安定した色調
- ◆ なめらかで軽やかな口あたり





キューピーのサラダ エスカベッシュベース

- ◆ たまねぎ、にんじんの食感を活かした具材感あるエスカベッシュ風ベース
- ◆ 芳醇白ワインビネガー（※醸造酢中45%使用）とオリーブ油を加えた香り豊かな仕立て
- ◆ エスカベッシュや野菜ソースだけでなく、温かいメニューにも使用可能

バインミー
（ベトナム風サンドイッチ）



サーモンの
エスカベッシュ



キャロットラペと
ワカモレのサラダ



キューピーのサラダ キャロットサラダ AR

アレレゲン
変更

- ◆ 国産にんじんの彩りと食感を活かした仕立て
- ◆ 瀬戸内産レモン果汁を使用した、さわやかな味わい
- ◆ キャロットラペとしてはもちろん、トッピングやフィリングとしてもおすすめ



オムハヤシ

発売中止とさせていただきます



スノーマン とろっとスクランブル(ソフト)

- ◆ 加熱しても固まらず、解凍するだけでも使用可能
- ◆ 半熟卵のような食感とコクのある味わい
- ◆ オムライスやオムハヤシ、オムパスタ等のメニューにかけるだけ



たまご
巻き寿司



スクランブル
エッグ

寿司用たまごシート

- ◆ のりと同じように使用できる、色鮮やかなたまごシート
- ◆ 中具に巻いて使用することで、材料からの余分な水気の移行を防止
- ◆ 扱いやすい常温タイプ



凍結たまご(ライトテイスト)

- ◆ 他の素材の味が引き立つ、すっきりとした味わいの殺菌加工凍結卵
- ◆ 凍結変性による粘度上昇をおさえた、作業性のよい物性
- ◆ さまざまなたまご料理、パン等に使用可能



加糖凍結卵黄20(平飼い卵使用)

- ◆ 原料卵に平飼い卵を使用
- ◆ 衛生的にセパレートした卵黄に、砂糖を20%加えた殺菌凍結卵
- ◆ 製菓メニュー、パン等に使用可能



凍結卵白(製菓用)平飼い卵使用

- ◆ 原料卵に平飼い卵を使用
- ◆ 衛生的にセパレートした卵白を使用した、起泡性に優れた殺菌加工凍結卵
- ◆ コシの強いメレンゲが得られ、製菓メニューに最適



2025年春発売ラインアップ

2025.2.7 発売

※2024年12月時点の情報です。

▶ 新商品・リニューアル品

調味料



キューピー
マオンソース

●38928 1kg/10本
〈賞味期間：常温6ヵ月〉



具たっぷりソース
焼肉のたれ

●40086 1150g/9本
〈賞味期間：常温13ヵ月〉



具たっぷりソース
トマトガーリック

●40085 1080g/9本
〈賞味期間：常温14ヵ月〉

調理食品



スノーマン
レバーペースト

●40076 300g/8袋
〈賞味期間：冷凍1年〉

サラダ



キューピーのサラダ
エスカベッシュベース

●40016 500g/10袋
〈賞味期間：冷蔵80日〉



キューピーのサラダ
キャロットサラダ AR

●40024 500g/10袋
〈賞味期間：冷蔵80日〉

アレルギー
変更

タマゴ加工品



キューピーのサラダ
エルデリポテトサラダ

●40022 500g×2/5袋
〈賞味期間：冷蔵60日〉
※1kg/10袋入りタイプも
ございます



じゃがいもにたまねぎ、
にんじんを具材として加えた
ベーシックなポテトサラダです。
2連タイプは500g単位で
ご使用いただけます。



スノーマン
トーストスクランブル

●40021 1kg/10袋
〈賞味期間：冷凍1年〉

発売中止

タマゴ素材



寿司用たまごシート

●3030 40枚/10袋
〈賞味期間：常温9ヵ月〉



凍結たまご
(ライトテイスト)

●37450 1kg/12本
〈賞味期間：凍結18ヵ月〉

新商品の
特集ページは
こちら



▶ 2025年度不定期発売品

調理食品



いちご&マーガリン
(パキッテ)

●37476
9g/20個×20函
〈賞味期間：冷蔵8ヵ月〉
2025年4月発売



オレンジ&マーガリン
(パキッテ)

●37479
9g/20個×20函
〈賞味期間：冷蔵8ヵ月〉
2025年4月発売



ブルーベリー&
マーガリン (パキッテ)

●37484
9g/20個×20函
〈賞味期間：冷蔵8ヵ月〉
2025年4月発売



りんご&マーガリン
(パキッテ)

●37486
9g/20個×20函
〈賞味期間：冷蔵8ヵ月〉
2025年4月発売

タマゴ素材



加糖凍結卵黄 20
(平飼い卵使用)

●16754 1kg/12本
〈賞味期間：凍結18ヵ月〉
2024年12月発売



凍結卵白 (製菓用)
平飼い卵使用

●16703 1.8kg/6本
〈賞味期間：凍結18ヵ月〉
2024年12月発売

ウフマオン



マヨネーズの発祥は 地中海のメノルカ島

マヨネーズの起源とは？

18世紀半ばメノルカ島
(スペイン)での出来事です。
リシュリュエ公爵は港町マオンで
料理屋に入り、お肉に添えられたあるソース
に出会いました。そのソースを気に入った公爵は、
後にパリでそのソースを「マオンのソース」として
紹介しました。これがマヨネーズの最も有力な
起源説といわれています。



キューピー マヨネーズ100周年

100年の感謝と、
これからの100年に向けて
マヨネーズの起源となった
マオンのソースより着想を得て
「キューピー マオンソース」を新発売



ブイヤベース
〜マオンソース添え〜



かにかまサラダの
ピンチョス

マオンソースの
特集ページはこちら



キューピー株式会社 販売戦略本部 フードサービス販売戦略部

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
TEL.03-3486-3062 FAX.03-3486-6177

<https://www.kewpie.co.jp/prouse/>

プロ-ス