



新しい定番サラダを創出する

“フランス生まれのペイザンヌサラダ”専用ドレッシング キューピー業務用ドレッシングから 「ペイザンヌサラダ ドレッシング」を新発売

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、フランスで親しまれている“ペイザンヌサラダ”に合わせる業務用ドレッシング「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」を新発売します。いつもの食材を使用して、簡単にボリュームある新しいサラダが提供できることにより、新たな定番サラダを創出していきます。

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※」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。

※“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/

“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。「ペイザンヌサラダ ドレッシング」の発売とメニュー提案活動により、新しい定番サラダを創出し、ドレッシング市場のさらなる活性化を図ります。



ペイザンヌサラダ

商品の概要は以下の通りです。

1. ブランド・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	ペイザンヌサラダ ドレッシング	1000ml／9 本	常温 7 ヶ月
		30ml／40 個×5 袋	常温 6 ヶ月

価格:オープン、発売日:2020年2月13日(木)

2. 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とエシャロットを加えて味わい深く仕上げました。
- ・黄色い色調がサラダに彩りを加えます。

3. 主な提案先

料飲店（ホテル、レストラン、居酒屋、カフェ）、惣菜（量販・CVS）など

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）を必ず使用ください
- ②葉物野菜以外は大きめにカットしてください
- ③食材ごとに盛り付けてください

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