



【研究報告】ドレッシングを使って簡単においしく

## キューピー「すりおろしオニオンドレッシング」に 鶏むね肉を漬け込んでから焼くことで、しっとりやわらかく、 おいしさが向上することが分かりました

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、かねてより、マヨネーズやドレッシングの機能を生かした調理に関する研究を進めています。このたび、2020年8月にリニューアルしたキューピー「すりおろしオニオンドレッシング」に鶏むね肉を漬け込んでから焼くことで、しっとりやわらかくなり、おいしさが向上することが分かりました。

また、今回の研究報告に併せて、キューピー公式サイト内のドレッシングのアレンジレシピを紹介する「ドレテク」サイト<sup>※1</sup>を9月17日（木）にリニューアルし、「すりおろしオニオンドレッシング」を活用した新しいレシピを公開します。手軽に食材をおいしくする提案により、毎日の献立を応援します。

※1 「ドレテク」サイト：<https://www.kewpie.co.jp/dressing/dretech/>

### 【研究の要点】

「すりおろしオニオンドレッシング」による鶏むね肉の食感とおいしさへの影響

鶏むね肉は、高タンパク低脂質な食材として好まれる一方、硬くパサつきやすいという課題があるため調理に工夫が必要です。そこで、「すりおろしオニオンドレッシング」に鶏むね肉を漬け込んでから焼いた際の食感とおいしさへの影響について検証を行いました。

その結果、鶏むね肉を「すりおろしオニオンドレッシング」に漬け込んでから焼くことで、漬け込まない場合と比較して下記の効果を確認しました。

①やわらかい ②しっとりする ③おいしい

キューピーは、今後もマヨネーズやドレッシングの新しい可能性を探るとともに、食卓をより楽しくする情報を届けていきます。

### ■研究概要

[背景・目的]

近年の共働き世帯の増加や生活スタイルの変化に伴い、簡便調理や時短調理といったニーズの高まりを受け、キューピーは、かねてより研究していたドレッシングを用いた簡便・時短な調理法<sup>※2</sup>を「ドレテク」としてまとめ、2020年5月から提案しています。

今回の研究は、調理の際の課題を解決する「ドレテク」レシピ拡充のため「すりおろしオニオンドレッシング」の活用法として、2020年6月から2ヵ月間に渡り検証を行いました。

※2 キューピーアヲハタニュースリリース 2019 No.72、2020 No.46 参照



## [評価方法]

官能評価と機器分析により、「すりおろしオニオンドレッシング」が鶏むね肉の食感とおいしさへ与える影響を調べました。

## 試験:「すりおろしオニオンドレッシング」の鶏むね肉に与える影響

### ①官能評価

#### <方法>

5mm幅にカットした鶏むね肉に、振り塩をしたものを対照として、「すりおろしオニオンドレッシング」に時間を変えて浸漬したサンプルを同様に焼成した後の「やわらかさ」「しっとり感」「おいしさ」について官能評価（パネル：キューピー研究員18名）を行った。

#### <結果(図1)>

「すりおろしオニオンドレッシング」に漬け込むことで、対照に比べ有意に「やわらかさ」「しっとり感」「おいしさ」が向上した。漬け込み時間による差は無かった。

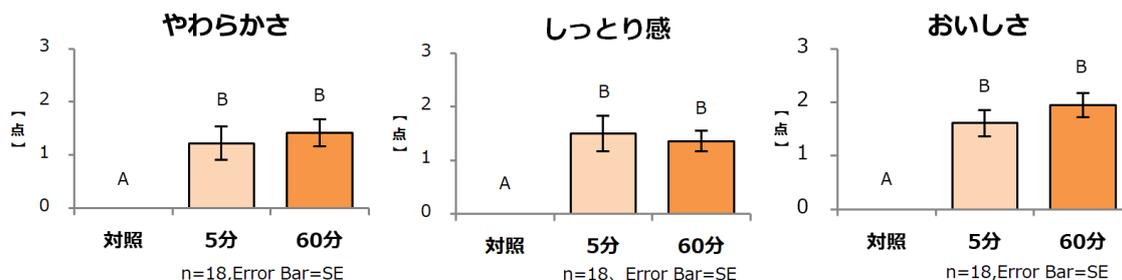


図1:「やわらかさ」「しっとり感」「おいしさ」の官能評価

各項目点数が高いほど、やわらかく、しっとり、おいしいことを示している。  
異なるアルファベット間に有意差あり P<0.05 多重比較検定(Tukey 法)

### ②機器分析

#### <方法>

①と同様に調製したサンプルにて、テクスチャーアナライザーを用いて「突き刺し試験」を行った。

#### <結果(図2)>

「すりおろしオニオンドレッシング」に漬け込むことで、対照に比べ有意に「硬さ」が低減しやわらかくなった。漬け込み時間による差は無かった。

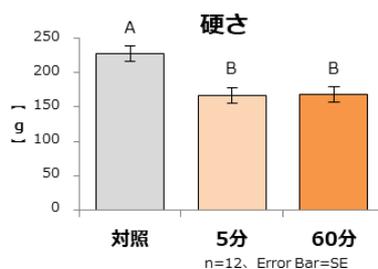


図2:「硬さ」の機器分析

数値が低いほど、やわらかいことを示している。  
異なるアルファベット間に有意差あり P<0.05 多重比較検定(Tukey 法)

## 「すりおろしオニオンドレッシング」の効果を活用したおすすめレシピ一例



すりおろしオニオンドレッシングで！  
から揚げ



すりおろしオニオンドレッシングで！  
鶏むね肉ときのこのソテー

## 「ドレテク」サイトをリニューアル。ドレッシングの新たな活用レシピを公開

「ドレテク」サイトでは、ドレッシングをおいしく、楽しく、上手に使いこなす幅広いレシピを紹介、併せてレシピ動画も公開しています。今回のサイトリニューアルでは、新たに「すりおろしオニオンドレッシング」と「ごま油&ガーリックドレッシング」のレパートリーが広がる活用レシピを公開します。新たなレシピ動画も追加し、わかりやすく手順を紹介しています。

いろいろな料理に味つけかんたん

ドレテク

ドレッシングでレパートリーひろがる!

キュービィ

キュービィ 深煎りにごまドレッシング

キュービィ すりおろしオニオンドレッシング

キュービィ ごま油&ガーリックドレッシング

キュービィ レモンドレッシング

キュービィ フライドチキン黒酢たねねぎドレッシング