

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



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



プロウス

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/>

食材にのっかる

たっぷりの具材を特殊製



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



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



\\ 食材にのっかる!メニューひろがる //

具たっぷりソース トマトガーリック

Tomato

- ◆メニューに映える鮮やかな赤い色調
- ◆フレッシュなトマトの様な香りや肉や魚に合うにんにくやオレガノの風味
- ◆刻みたまねぎやにんにくの具材がたっぷり
- ◆食材にのっかる物性

品番: 40085
荷姿: 1080g 9本
賞味期間: 常温14ヵ月



調理した
肉・魚に
かけるだけ!



かける



かける



鶏ハムと野菜のトマトガーリック

たんばくな鶏ハムに、具たっぷりソース トマトガーリックを合わせた前菜メニューです。にんにくのコクを感じながらフレッシュなトマトの様な香りでさっぱりとした味わいに。

トマトガーリックのミートナチョス

チーズやアボカド等をトッピングしたミートナチョスです。にんにくやオレガノの風味が効いた具たっぷりソース トマトガーリックと混ぜ合わせてお召し上がりください。

つける



作り置き



スティックチキン ~2種のトマトガーリックソース~

具たっぷりソース トマトガーリックソースにハーブやチーズを加えた2種類のアレンジソースを鶏ささみのフライにたっぷりディップ!

ミートライスコロッケ トマトガーリックソースがけ

豚ひき肉が入ったライスコロッケに彩り鮮やかな具たっぷりソース トマトガーリックを。ソースが食材にのっかるので作り置きにも最適です!



キューピー株式会社 <https://kewpie.co.jp> 2024.12 CF

プロ-ス

詳しい
レシピは
こちら





\\ 食材にのっかる!メニューひろがる //

具たっぷりソース 焼肉のたれ

Yakiniku

調理した
肉・魚に
かけるだけ!

- ◆ 刻みたまねぎやりんごピューレーの甘味に
にんにくのうま味やみそのコクで深みをプラス
- ◆ 刻みたまねぎやにんにくの具材がたっぷり
- ◆ 食材にのっかる物性

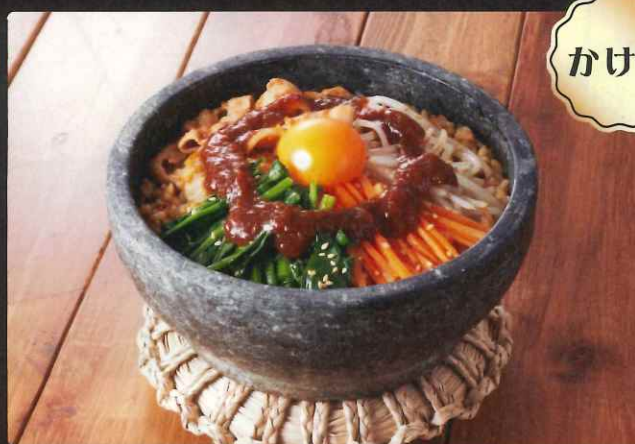
品 番: 40086
荷 姿: 1150g 9本
賞味期間: 常温13ヵ月



かける

焼肉ビーフサンド

炭火焼きした焼肉をバゲットに挟み、
具たっぷりソース 焼肉のたれをたっぷりかけた
ボリューム満点のビーフサンドです。



かける

石焼ビビンバ

豚肉のキムチ炒飯にナムル等をトッピングし、
具たっぷりソース 焼肉のたれをたっぷりかけて
石焼ビビンバ風に仕上げました。



つける

焼肉の生春巻き

焼肉と野菜を生春巻きの皮で包んだ、和風生春巻きです。
甘味とうま味が効いた、具たっぷりソース 焼肉のたれを
たっぷりつけていただきます。



作り
置き

ローストビーフロール寿司

酢飯をローストビーフで巻き、その上に
具たっぷりソース 焼肉のたれをのせます。
ソースが垂れることなく食材の上ののっかります。



キューピー株式会社 <https://kewpie.co.jp> 2024.12 CF

キューピー

詳しい
レシピは
こちら

