

キューピー



kewpie

次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。

来年度はぜひお立ち寄りください。

キューピー エッグケア(卵不使用)

賞味期間
6ヶ月



独自の技術により卵を使用せずに仕上げたマヨネーズタイプの調味料です。配合の工夫でマヨネーズのコクを再現しました。

●16155 1kg／10袋

【原材料名】食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)

キューピー エッグケア(卵不使用)

●16177 5kg／2合

キューピー エッグケア(卵不使用)

●16199 10g／40個×10袋

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



プラントベースタルタルソース

賞味期間
6ヵ月



豆乳やかぼちゃパウダー等を使用したプラントベースのタルタルソースです。卵を使用していないのにしっかりととしたコクが味わえます。

●66412 500g／10袋

【原材料名】植物油脂(国内製造)、ピクルス、砂糖、醸造酢、豆乳、食塩、乾燥たまねぎ、粉末状植物性たん白、香辛料、かぼちゃパウダー、酵母エキスパウダー／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、カラチノイド色素、(一部に大豆を含む)

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピースクール 和風たまねぎドレッシング

賞味期間
6ヵ月



卵と乳成分不使用のドレッシングです。
たまねぎの甘味が効いたしょゆ
ベースの和風ドレッシングです。

●42222 8ml／40個×10袋

【原材料名】しょうゆ（国内製造）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、食用植物油脂、醸造酢、食塩、オニオンエキス、ガーリックペースト、乾燥たまねぎ、かつお節エキス、香味食用油／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に小麦・大豆を含む）

使用方法

そのまま そのままご使用いただけます。

キューピースクール 焙煎ごまドレッシング

賞味期間
6ヵ月



調味料（アミノ酸）、卵と乳成分不使用のドレッシングです。香ばしいごまの風味とうま味を活かしたクリーミィタイプのドレッシングです。

●32450 1000ml／10袋

【原材料名】食用植物油脂（国内製造）、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー／香辛料抽出物、加工でん粉、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）



キューピースクール 焙煎ごまドレッシング

●42202 8ml／40個×10袋

使用方法

そのまま そのままご使用いただけます。

キューピー 焙煎胡麻ドレッシング

賞味期間
6ヵ月



すりたての煎りごまの風味とうま味を活かしたクリーミィタイプのドレッシングです。香ばしいごまの香りが食欲をそそります。豆腐のかけだれや鍋物のつけだれ等、万能ソースとして幅広くご使用いただけます。

●20589 1000ml／9本

【原材料名】食用植物油脂(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、卵黄／香辛料抽出物、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

キューピー 焙煎胡麻ドレッシング

●28180 500ml／12本

キューピー 焙煎胡麻ドレッシング

●24414 30ml／40個×5袋

キューピー 焙煎胡麻ドレッシング

●32618 15ml／40個×10袋

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピー 和風ドレッシングごましょうゆ

賞味期間
10ヶ月

常温



ごまの香ばしい風味が特長の醤油ベースの和風ドレッシングです。酸味をおさえたまろやかな味わいで、サラダだけでなくさまざまなメニューにご使用いただけます。

●32590 1000ml／9本

【原材料名】しょうゆ（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、醸造酢、食塩、米発酵調味料、ごま／調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）



キューピー
和風ドレッシングごましょうゆ
●32587 15ml／40個×10袋

※賞味期間：7ヶ月

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピー ノンオイルドレッシング青じそ



賞味期間
10ヵ月



なま 生しようゆのやさしい味わいにまろやかなだしのうま味と青じそが豊かに香るノンオイルドレッシングです。豆腐や海藻等のサラダはもちろん、肉・魚料理にもお使いいただけます。

●23840 1000ml／9本

【原材料名】ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ、醸造酢、調味液(かつお節だし、醸造酢、食塩)、米発酵調味料、食塩、こんぶだし、はくさいエキス、かつお節エキス、オニオンエキス、塩蔵青じそ、酵母エキスパウダー、香辛料／調味料(アミノ酸)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)
※小袋タイプは配合が異なります。

キューピー ノンオイルドレッシング青じそ

●23855 30ml／40個×5袋

キューピー ノンオイルドレッシング青じそ

●23850 15ml／40個×10袋

そのまま

そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピー シーザーサラダ ドレッシング

賞味期間
8ヵ月

常温



4種類のチーズ、アンチョビー、ガーリックの風味を効かせたクリーミィタイプのドレッシングです。粒感のあるチーズを加え、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。

●17825 1000ml／9本

【原材料名】食用植物油脂(国内製造)、チーズ、醸造酢、砂糖、食塩、にんにく、チーズ加工品、濃縮レモン果汁、卵黄、香辛料、酵母エキス、アンチョビーソース、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・りんごを含む)

キューピー シーザーサラダ ドレッシング

●17820 500ml／12本

キューピー シーザーサラダ ドレッシング

●17818 30ml／40個×5袋

※賞味期間：7ヵ月

キューピー シーザーサラダ ドレッシング

●17816 10ml／40個×10袋

※賞味期間：7ヵ月

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピー フレンチドレッシング(白)

賞味期間
10ヶ月

常温



フレンチタイプの代表的なドレッシングです。酸味の効いたプレーンでさわやかな味が、野菜のおいしさを引き立てます。

●23391 1000ml／9本

【原材料名】食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、オニオンパウダー、オニオンエキス、濃縮レモン果汁、卵黄／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



キューピー
フレンチドレッシング(白)
●32301 15ml／40個×10袋

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キユーピー コールスロードレッシング

賞味期間
7ヵ月



ほどよい甘味とレモンのさわやかな酸味が特長のドレッシングです。すっきりとした味わいで肉料理などの付け合わせに最適です。さまざまな野菜に、かけても和えてもご使用いただけます。

●42878 1000ml／9本

【原材料名】食用植物油脂(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁、卵黄／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、香料、(一部に卵・大豆を含む)

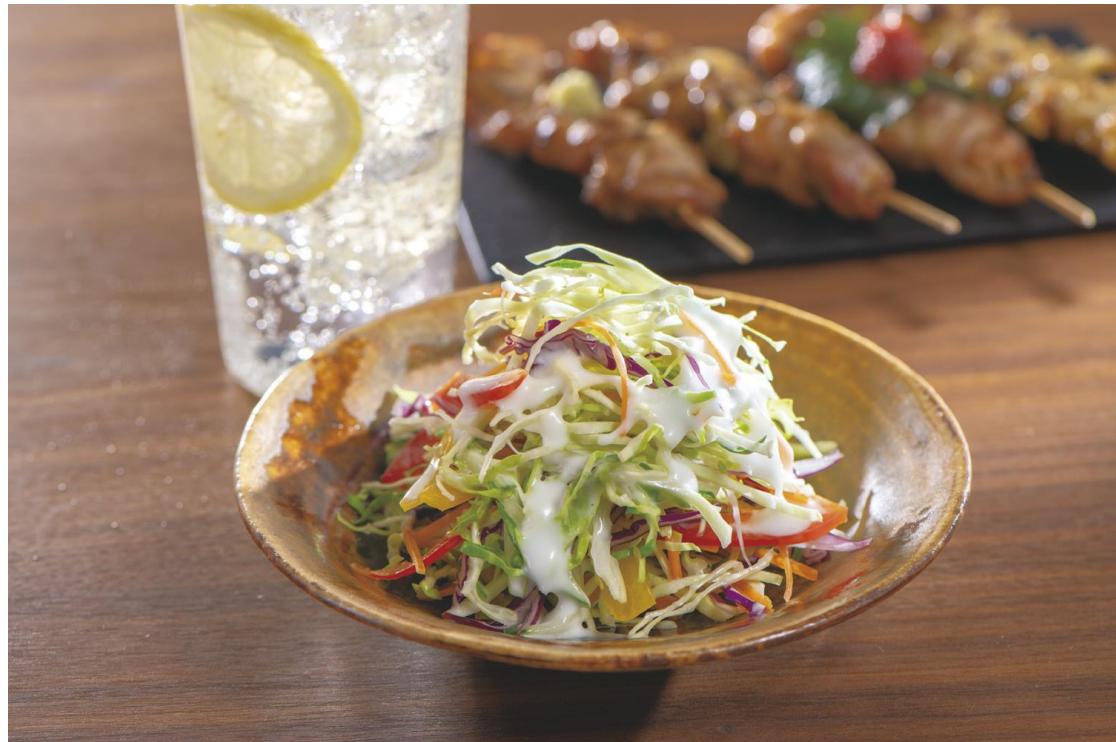


キユーピー
コールスロードレッシング
●42876 15ml／40個×10袋

※賞味期間：6ヵ月

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピー 中華ドレッシング棒々鶏(バンバンジー)

賞味期間
9ヵ月



醤油ベースに香ばしいピーナッツと
すりごまを加えた甘口タイプのドレッ
シングです。コクと深みのある味わ
いで、棒々鶏はもちろん、豆腐や
しゃぶしゃぶ等のたれとしてもご使
用いただけます。

●64460 1000ml／9本

【原材料名】しょうゆ(国内製造)、砂糖類(砂糖、
ぶどう糖果糖液糖)、食用植物油脂、ピーナッツ、
醸造酢、長ねぎ酢漬、ごま、しょうが、ガーリックペー
スト、豆板醤、食塩、酵母エキスパウダー／調味料(ア
ミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、
(一部に小麦・落花生・ごま・大豆・りんごを含む)



キューピー
中華ドレッシング 棒々鶏(バンバンジー)
●64560 15ml／40個×10袋

使用方法

そのまま そのままご使用いただけます。



キューピー イタリアンドレッシング

賞味期間
8ヵ月



EXバージンオリーブオイルやスパイス、ハーブの芳醇な香りを効かせたオイル&ビネガータイプのドレッシングです。シンプルな仕立てですので、野菜はもちろん合わせる素材の味を引き立てます。

●10505 1000ml／9本

【原材料名】食用植物油脂(国内製造、スペイン製造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、ぶどう発酵調味料、ピーマン酢漬、乾燥たまねぎ、香辛料、ガーリックペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に大豆・りんごを含む)



キューピー
イタリアンドレッシング

●11760 15ml／40個×10袋

使用方法

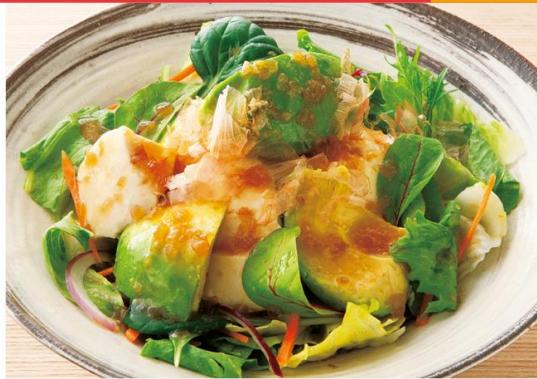
そのまま そのままご使用いただけます。



キューピー エルドレッシング和風たまねぎ

賞味期間
10ヵ月

常温



玉ねぎの素材感のある醤油ベースの和風ドレッシングです。マイルドな酸味と玉ねぎのうま味を加えたことで、サラダはもちろん幅広いメニューにご使用いただけます。

●31110 1000ml／9本

【原材料名】しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、醸造酢、砂糖、乾燥たまねぎ、食塩、香味食用油／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む)

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



キューピー 和風ドレッシング ゆずしょうゆ

賞味期間
10ヶ月

常温



香り豊かなゆずの風味を効かせた、さっぱりとした和風ドレッシングです。大根や水菜、海藻や豆腐等を使った和風のサラダによく合います。また、和え物等のベースとしてもお使いいただけます。

●13717 1000ml/9本

【原材料名】しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、ゆず果汁、濃縮レモン果汁、かつお節／調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

キューピー
和風ドレッシング ゆずしょうゆ
●62867 15ml/40個×10袋

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩サウザン

賞味期間
7ヵ月



低カロリー、塩分50%カット。やさしい甘みとさわやかな香りが温野菜やシーフードサラダによく合います。

●24714 1000ml／6本

【原材料名】トマトケチャップ(国内製造)、醸造酢、食塩、乾燥たまねぎ、オニオンエキス、酵母エキスパウダー、香辛料、ガーリックパウダー／セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(スクロース)



ジャネフ
ノンオイルドレッシング
減塩サウザン

●24863 10ml×40個／10

※賞味期間：6ヵ月

使用方法

そのまま そのままご使用いただけます。



ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ

賞味期間
7ヵ月



低カロリー、塩分50%カット。3種のさわやかな果汁の酸味が生野菜はもちろん温野菜等によく合います。

●24724 1000ml／6本

【原材料名】醸造酢(国内製造)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)



ジャネフ
ノンオイルドレッシング
減塩フレンチ

●24864 10ml×40個／10

※賞味期間：6ヵ月

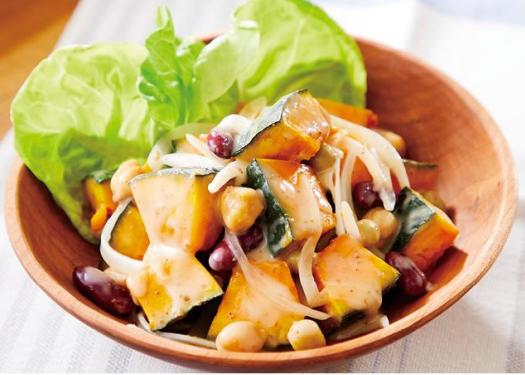
そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩ごま

賞味期間
7ヵ月



低カロリー、塩分50%カット。香ばしいごまの香りと味わいで、かけだれや万能ソースと幅広く使えます。

●24726 1000ml／6本

【原材料名】醸造酢(国内製造)、しょうゆ、ごま、食塩、しいたけエキス、酵母エキスパウダー、香辛料／セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)



ジャネフ
ノンオイルドレッシング
減塩ごま

●24866 10ml×40個／10

※賞味期間：6ヵ月

使用方法

そのまま そのままご使用いただけます。



ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩和風

賞味期間
7ヵ月



低カロリー、塩分50%カット。大根とゆずのさわやかな香りが、おひたしや豚しゃぶサラダによく合います。

●24727 1000ml／6本

【原材料名】しょうゆ（国内製造）、だいこん、醸造酢、かつお節エキス、食塩、ゆず果汁、酵母エキスパウダー／増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース）、香料、（一部に小麦・大豆を含む）

※小袋タイプは原材料が異なります。詳細は弊社担当者にお問い合わせください。



ジャネフ
ノンオイルドレッシング
減塩和風

●24867 10ml×40個／10

※賞味期間：6ヵ月

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩青じそ

賞味期間
7ヵ月



低カロリー、塩分50%カット。青じそ
の香りとだしのうま味が、海藻や豆
腐のサラダによく合います。

●24728 1000ml／6本

【原材料名】しょうゆ(国内製造)、醸造酢、かつ
お節だし(醸造酢、かつお節)、ぶどう糖果糖液糖、
米発酵調味料、調味酢、こんぶだし、しいたけ
エキス、梅肉、魚介エキス、塩蔵青じそ、酵母
エキスパウダー／調味料(アミノ酸)、増粘剤(キ
サンタンガム)、香料、甘味料(スクラロース)、(一
部に小麦・大豆を含む)



ジャネフ
ノンオイルドレッシング
減塩青じそ

●24868 10ml×40個／10

※賞味期間：6ヵ月

そのまま そのままご使用いただけます。

使用方法



トマト&あらびきマスター^ド (パキッテ)

賞味期間
5ヵ月



8g / 20個×20函

【原材料名】トマトミックスソース：トマト(輸入)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、バインアップル果汁、香辛料／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンC)
マスター：からし、醸造酢、植物油脂、食塩、香辛料、オニオンエキス、ガーリックペースト／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料、(一部に大豆を含む)

使用方法

そのまま 出し口を下に向けて2つに折り曲げると中身が出ます。

