

日本人のルーツは農耕民族であり、卵は貴重なたんぱく源でした。高度経済成長期に、養鶏技術の進化とともに卵は物価の優等生になり、おいしくて、いろいろな食材とも相性が良く、手軽に調理ができる卵料理は、日本の食卓に欠かせないものになりました。キューピー マヨネーズが卵黄タイプであったことから、マヨネーズの生産量の伸長に伴い、卵白の販売を開始しました。徹底的に卵を研究し、卵を使いこなすことにこだわり、今日まで卵加工メーカーとしての総合力を発揮し続けています。



● 卵が持つ5大機能

私たちは特に卵が持つ5つの機能を掛け合わせ、応用し、様々な商品を生み出しています。



TOPICS

半熟感を再現し、新たな卵メニューが拡大

生卵をご飯にかけて食べる習慣のある日本人は、半熟状態の卵にフレッシュさを感じるため、半熟状態を再現すれば必ず需要があると考えました。そこで独自の原料と卵の持つ熱凝固性や乳化性を活かし、解凍するだけで食べられる半熟状のスクランブルエッグを開発しました。安全・安心であること、加熱しても固まらず半熟卵のようなコクや食感が味わえること、メニューが簡単に再現できることなどが評価され、多くのホテルやレストランなどで幅広いメニューに採用されています。

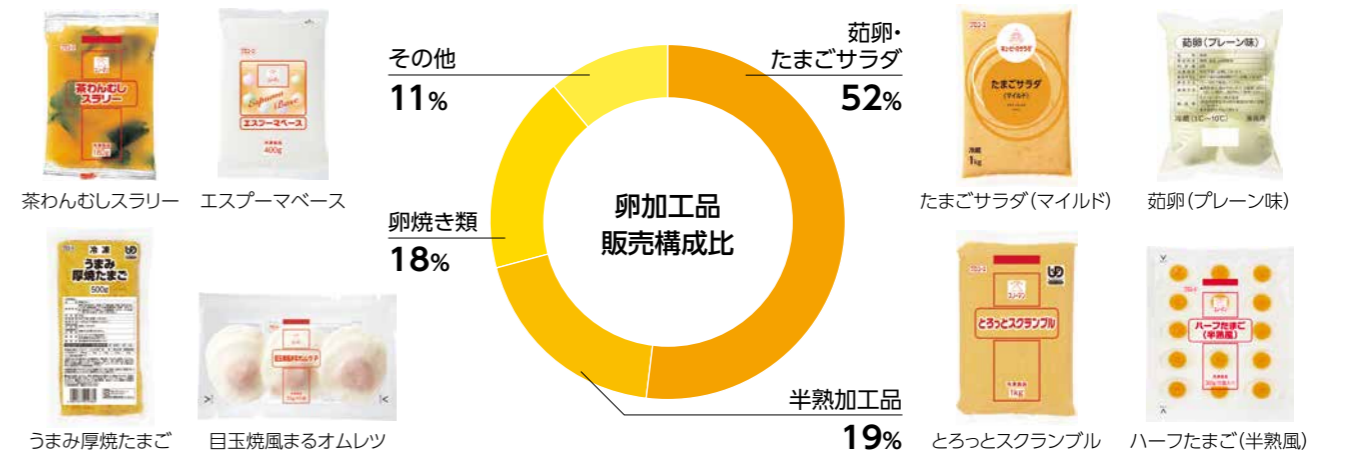


国内鶏卵市場での展開

当社グループが1年間に扱う鶏卵は、国内鶏卵生産量の内、約10%です。主に料飲店や加工用原料として使用していますが、これからもお客様のニーズを捉え、新たな価値を提供する商品づくりに取り組んでいきます。さらに、家庭内消費の拡大を図るため、家庭用卵加工品の商品開発や卵の認知啓発などの取り組みを進めます。

資料:鶏卵流通統計(生産量)、家計調査(家計消費量)

幅広い卵料理を、いろいろな食シーンで手軽に楽しめるラインアップ



卵の展開、海外へ

日本で培った技術を活かし、新規カテゴリーの拡大に注力するため、中国における第3の生産拠点として、2015年8月南通丘比食品有限公司(江蘇省南通市)を設立しました。中国全土にある営業拠点を活かし、沿岸部に加え東北部や内陸部にも営業活動を展開するとともに、新たな需要開拓が見込めるベーカリーや中華料理などのレストラン業態への深耕を進めています。

