

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品群・内容量・価格・荷姿：

ブランド	商品群	内容量	参考小売価格 (税抜き)	荷姿
キューピー	野菜たっぷり レギュラータイプ 主食タイプ4品	130g	200円	8個×3
	野菜たっぷり レギュラータイプ 主食タイプ6品	150g	200円	8個×3
	野菜たっぷり レギュラータイプ おかず・ごはんにかけるタイプ6品	100g×2袋	300円	6個×6
	野菜たっぷり 使っていません。小麦・卵・乳・そば・落花生 主食タイプ2品	150g	220円	8個×3
	野菜たっぷり 使っていません。小麦・卵・乳・そば・落花生 おかずタイプ2品	100g×2袋	325円	6個×6
	よいこになあれ 使っていません。アレルギー特定原材料等25品目 主食・おかずタイプ4品	100g×2袋	340円	6個×6

2. 出荷日：

2008年3月14日(金)から全国に出荷

3. 商品特長：

○「レギュラー」主食タイプ 4 品(内容量各 130g)

歯ぐきでつぶせる固さで、野菜は 32g 以上使っています。

ひじきごはん	鶏肉、にんじん、ひじき、大根、たまねぎ、しいたけをお米と一緒にかつおだしで炊き上げました。	9 ヶ月頃 ～
チーズときのこのリゾット	きのこの香りとチーズの風味豊かなリゾットです。	
親子うどん	鶏肉と里芋、じゃがいも、長ねぎなどの野菜をかつおだしで煮込み、卵を加えてかき玉風に仕上げました。	
とり釜飯	鶏肉と香りのよいいたけのこ、ごぼう等の野菜と一緒に炊き込み、とり釜飯風に仕上げました。	10 ヶ月 頃～

○「レギュラー」主食タイプ 6 品(内容量各 150g)

歯ぐきでかめる固さで野菜は40g 以上使っています。

とり五目うどん	白菜、長ねぎ、ごぼう等の野菜を鶏肉と一緒にかつおだしでじっくり煮込んだ具だくさんのうどんです。	1 歳頃～
鶏ときのこの炊き込みごはん	鶏肉と 3 種類のきのこ（まいたけ、しいたけ、ぶなしめじ）が入った香り豊かな炊き込みごはんです。幼児期に適した食感にするために玄米を使用しています。	
チキンライス	玄米を鶏肉や色とりどりの野菜と一緒に炊き上げた、トマトとバターの香りよいチキンライスです。幼児期に適した食感にするために玄米を使用しています。	
カレーうどん	刺激の少ないカレー粉を使用し、鶏肉、野菜をかつおだしで煮込んだ和風のカレーうどんです。	
かぼちゃのグラタン	かぼちゃとミルクの風味を生かして、クリーミーに仕上げました。	
ほたての中華がゆ	ほたての風味が豊かな具だくさんのおかゆです。ごま油を効かせて中華風に仕上げました。幼児期に適した食感にするために玄米を使用しています。	

○「レギュラー」おかず・ごはんにかけるタイプ 6品

歯ぐきでつぶせる固さで、野菜は 40g 以上使っています。

牛そぼろ丼の素	ごはんにかけるだけで1食分のメニューができあがります。牛肉とたっぷりの野菜をかつおと昆布のだしでじっくり煮込み、仕上げにとろみをつけました。	1歳頃～
親子丼の素	ごはんにかけるだけで1食分のメニューができあがります。鶏肉にたっぷりの野菜を加え、卵とともにまろやかな味に仕上げました。	
まろやかカレー	ごはんにかけるだけで1食分のメニューができあがります。刺激の少ないカレー粉を使い、かぼちゃのうらごしと牛乳をベースに仕上げました。	
まろやかハヤシ	ごはんにかけるだけで1食分のメニューができあがります。牛肉とたっぷりの野菜をマイルドなトマトソースで煮込みました。	
大豆とひじき入りの和風ハンバーグ	幼児期向けのハンバーグです。野菜と大豆やひじきを加えた鶏肉のハンバーグを、角切り野菜を加えたうす味のアんかけソースで仕上げました。	
たらと野菜の和風あんかけ	たらのすり身で作ったボールと数種の野菜を、ほんのり甘酸っぱい和風あんで合わせました。	

○「使っていません。小麦・卵・乳・そば・落花生」主食タイプ 2品

野菜たっぷりのシリーズコンセプトはそのままに、小麦・卵・乳・そば・落花生を使わずに作りました。

鮭ぞうすい	鮭、根菜類、油揚げ、わかめなどを玄米と一緒にうす味で煮込んだ具だくさんのぞうすいです。	1歳頃～
豚肉ときのこのリゾット	豚肉、しいたけ、まいたけとたっぷりの野菜が入ったほんのりカレー風味の玄米リゾットです。	

○「使っていません。小麦・卵・乳・そば・落花生」おかずタイプ 2品

野菜たっぷりのシリーズコンセプトはそのままに、小麦・卵・乳・そば・落花生を使わずに作りました。

マーボ豆腐	豆腐と野菜をコクのあるみそで煮込み、ごま油を加えて仕上げた中華風のおかずです。	1歳頃～
豚肉と大豆のトマト煮	豚肉とじゃがいもで作った団子を野菜や大豆とともに酸味をおさえたトマトソースで煮込んだ洋風のおかずです。	

○「よいこになあれ」 主食タイプ 1 品

野菜たっぷりのシリーズコンセプトはそのままに、厚生労働省の定める特定原材料等 25 品目と米を使わずに作りました。

きびと野菜のグラタン	馬肉（ひき肉）ときびを使い、さつまいもとかぼちゃのペーストでクリーミィに仕上げました。	1 歳頃～
------------	---	-------

○「よいこになあれ」 おかずタイプ 3 品

野菜たっぷりのシリーズコンセプトはそのままに、厚生労働省の定める特定原材料等 25 品目と米を使わずに作りました。

煮込みハンバーグ	馬肉のハンバーグを野菜たっぷりのトマトソースで煮込みました。	1 歳頃～
ツナと野菜のカレーシチュー	野菜とツナがたっぷり入ったシチューに、カレー粉でほんのり風味づけしました。	
白身魚と根菜の煮物	たらすのすり身とごぼう、にんじん等の根菜類、ひじきをうす味で煮込みました。	

4. 参考

キューピーでは下記のような情報提供を行っています。

○ベビーフードに関するサイトのご紹介

<http://www.kewpie.co.jp/babyfood/index.html>

○パッとび-J

携帯電話を利用したサービスにより、商品バーコードをカメラ付き携帯電話で読み込むことで、どの商品にどのアレルギー特定原材料が入っているかをその場で知ることができます。またあわせて、卵や小麦など特定のアレルゲンを使っていない商品を月齢別に検索できる機能もつけました。