

# KAGOME

S T O R Y



会 社 案 内

## 食を通じて社会課題の解決に取り組み、 持続的に成長できる強い企業をめざして

カゴメの創業は1899年。農業を営んでいた創業者蟹江一太郎がトマトの栽培に挑戦し、その発芽を見た日にはじまります。以来私たちは120年にわたり、日本の食を見つめ、新しい食のあり方を提案してまいりました。

当社は、2025年のありたい姿を「食を通じて社会課題の解決に取り組み、持続的に成長できる強い企業」と定めています。農業から生産・加工・販売と一貫したバリューチェーンを持つ世界でもユニークな企業として、健康寿命の延伸、農業振興・地方創生、そして持続可能な地球環境に取り組んでまいります。

そして今、私たちは「トマトの会社から、野菜の会社に」というビジョンを掲げています。1日の野菜摂取量の目標は350g\*1ですが、現状は約290g\*2であり、あと60g足りません。そこで『野菜をとろう あと60g』というスローガンを掲げて、野菜をとることの大切さや上手な野菜のとり方を広めるとともに、トマトはもちろん、さまざまな野菜の価値を活かした幅広く革新的な商品を次々とお届けし、人々の健康に貢献することによって、持続的な成長につなげていきたいと考えています。

カゴメの企業理念は「感謝」「自然」「開かれた企業」です。私たちの原点である自然に根差し、地域社会・お客さま・お得意先さま・栽培農家の皆さま・株主さま・従業員など、世界に広がるあらゆるステークホルダーの皆さまと手を携え、価値ある商品やサービスをお届けできるよう、たゆまぬ努力をしております。皆さまのご理解とご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

カゴメ株式会社 代表取締役社長

山口 聡

\*1 「厚生労働省 健康日本21」が推奨する1日の野菜摂取目標量は、350g

\*2 平成22年～令和元年 国民健康・栄養調査（厚生労働省）での日本人の平均野菜摂取量は約290g





# 野菜をとろうキャンペーン

カゴメのあらゆる資源を総動員して、日本の野菜不足の解消をめざす



私たちは、長期ビジョンに「トマト」の会社から「野菜」の会社になることを掲げ、野菜の栄養を手軽に・おいしく摂取できる商品の開発や野菜の機能性研究、健康価値の情報提供に取り組んでおります。そして、2020年1月より、日本の野菜不足をゼロにすることをめざし、「野菜をとろうキャンペーン」を開始しました。『野菜をとろう あと60g』をスローガンに、多くの企業や団体とも協働して、野菜摂取意欲を高めるさまざまな施策を展開しています。この活動の目的は、①野菜不足を自覚してもらうこと、②なぜ野菜が必要なのか理解してもらうこと、③おいしく上手なとり方を知ってもらうことです。当社はこの「野菜をとろうキャンペーン」の活動に全力で取り組み、社会全体で「野菜をとろう!」という機運を高めてまいります。

野菜摂取推進プロジェクト参加企業



## NECとの共同企画

### AIを活用した「AI(愛)のプリン」を開発・販売



カゴメが実施した調査結果とNECのAIを活用して、子どもの苦手な野菜と相性のよい食材の組み合わせを導き出し、伝説のプリン職人として有名な岐阜のお菓子屋さん「プルシク」の所造史オーナーシェフの協力で、「AI(愛)のプリン」6種類を開発しました。子どもたちの野菜嫌い克服をめざして、専用ホームページでレシピを無償公開し、「プルシク」のオンラインストアと店舗にて、開発したプリンを販売しました。

## 旭化成ホームプロダクツ、パナソニックとの共同企画

### 3社協業で「フードロス削減」の啓発活動を展開



家庭内の食品廃棄で特に多い「生鮮野菜」。その廃棄量を減らすには、保存方法と手軽な使い方を広めることが重要だと考え、3社それぞれの製品の強みを活かした「野菜を賢く冷凍することによるフードロス削減」を啓発しました。旭化成ホームプロダクツの「サララップ®」や「ジップロック®」とパナソニックの「はやうま冷凍」搭載冷蔵庫で冷凍保存した野菜とカゴメの調味料を使ったレシピを中心に、情報発信や店頭訴求を行いました。

## 星野リゾート リゾナーレ那須との共同企画

### 野菜づくりの祭典「ベジフェス」を開催



8月31日「野菜の日」に、リゾナーレ那須にて野菜づくりの祭典「ベジフェス」を開催しました。野菜をより好きになり、継続的に野菜を摂取していただくことを願い、「野菜づくり」をテーマに、リゾナーレ那須の畑や田んぼの特徴を活かした「ピアガーデン」や「ファーマーズレッスン」、カゴメの「管理栄養士による野菜の学校」や「野菜カービング」など、子どもから大人まで楽しめるアクティビティを実施しました。

## ABCクッキングスタジオとの共同企画

### 「ラタトゥイユでおいしく夏野菜をとろう」



「野菜の日」に合わせて、ABCクッキングスタジオの8月レッスンメニューで、夏野菜とカゴメ「基本のトマトソース」を使用したラタトゥイユを展開しました。野菜がおいしくとれるメニューの調理体験をはじめ、試食時には1日の野菜摂取量を学べるクイズや調理に使った夏野菜の情報などを盛り込んだランチョンマット（全国スタジオで約10万部配布）を活用することで、楽しみながら野菜をとることの大切さや野菜の魅力を発信しました。





# 食による健康寿命の延伸

## 野菜の力で日本の未来を切り開く

長年取り組んでいる野菜に関するさまざまな研究を活かして、野菜が持つ機能価値を商品でお届けします。また、野菜摂取の重要性を説き、野菜のおいしい食べ方や手軽に摂取できる方法を提案することで、健やかな毎日を応援していきます。



## 機能性表示食品の商品が、続々発売

カゴメは、トマトを中心に野菜の栄養素の研究を長年続け、さまざまな効果効能を検証しています。リコピンに善玉(HDL)コレステロールを増やす働きが報告されており、これによりリコピンを含む「カゴメトマトジュース」と「リコピン コレステファイン」を2016年機能性表示食品として発売。さらに野菜由来のGABAに高めの血圧を下げる働きが報告され、2017年には「カゴメ野菜ジュース」を機能性表示食品として発売しました。トマト由来のGABAにも同様の報告が

されており、2018年からは「カゴメトマトジュース」の機能性表示を追加。さらに2019年には、通販のサプリメント「スルフォラファン」を機能性表示食品として発売。2021年は『野菜一日これ一本』シリーズでも初めての機能性表示食品「野菜一日これ一本 Plus(プラス)」を、『植物性乳酸菌 ラブレ』シリーズからも、2つの機能を表示した「ラブレダブル」を発売しています。



## 健康サービス事業の展開

企業にとって従業員の健康管理は、重要な経営課題として関心が高まっています。カゴメの健康事業部では、企業や自治体むけに健康増進をサポートするサービスを開発・販売しています。食と健康のプロである当社の管理栄養士によるプロジェクトチーム「野菜と生活 管理栄養士ラボ」には、管理栄養士資格保持者が在籍し、その一翼を担っています。野菜摂取の重要性やメリット、メソッドを伝えるセミナー(集合・オンライン)、eラーニング、野菜摂取量を推定する「ベジチェック」のレンタルやリース、レコーディングアプリの提供などを通して、食生活の改善や野菜摂取をサポートします。



## 野菜と生活 管理栄養士ラボ



### ■ チーム対抗! ベジ選手権®4週間チャレンジ

アプリへの毎食の野菜摂取量入力や、ベジクイズへの回答で獲得したポイントを、チームで競い合うことで、楽しく食生活の改善をめざすプログラムです。社内のコミュニケーション向上施策としてもご利用いただけます。



### ■ ベジチェック®(レンタル・リース)

センサーに手のひらを数十秒押し当てることで、野菜摂取レベルを測定する機器です。その場で結果がわかる簡便さが特徴で、健康診断や食事指導、企業や自治体の健康イベントなど、さまざまな場面でご利用いただいています。

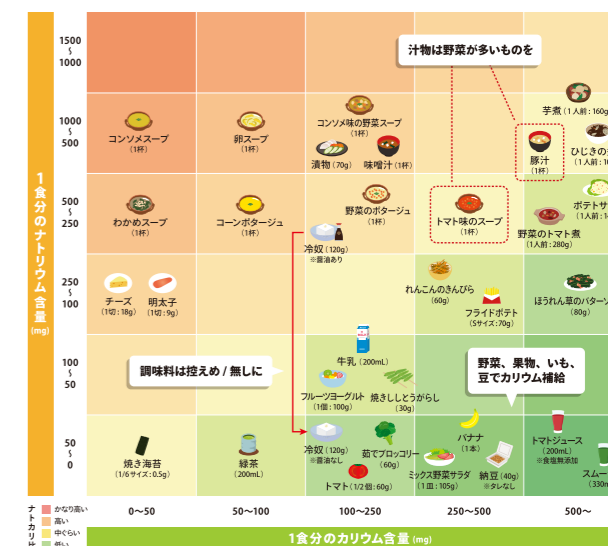


## おいしく! 楽しく! “ナトカリ比”を下げる「ナトカリマップ®」\*

日本人の生活習慣病リスクを高める高血圧は、ナトリウム(塩分)のとりすぎと、野菜不足が要因といわれています。野菜や果物に含まれるカリウムは、ナトリウムの体外への排出を促す働きがあります。高血圧予防にはナトリウムとカリウムの摂取バランスが大切で、その指標として、“ナトカリ比”という新しい考え方が注目されています。カゴメは東北大学と共同で、このナトカリ比を下げるための食事のとり方をわかりやすく伝える「ナトカリマップ®」を開発しました。「ナトカリマップ®」を利用し、高血圧予防に役立つおいしく楽しい食生活を提案していきます。



\* 「ナトカリマップ®」は東北大学とカゴメの登録商標であり、両者が共同で特許出願中のものです。



おかずや汁物のナトカリマップ®



# 農業振興・ 地方創生

## 農業を支え 地域の持続的成長に貢献

高齢化や労働人口の減少が急激に進む地域では、農業生産基盤の脆弱化が問題となっています。カゴメは日本の農業の発展が、地域の活性化につながると考え、日本の農業の成長産業化に貢献していきます。



## カゴメ野菜生活ファーム富士見

2019年4月、「農業・ものづくり・観光」が一体化した体験型「野菜のテーマパーク」をコンセプトに、「カゴメ野菜生活ファーム富士見」を長野県諏訪郡富士見町に開業しました。八ヶ岳の雄大な自然を背景に、野菜と豊かにふれあひながら、

野菜の収穫体験、食や地域の魅力を体験できる施設です。県内・県外から多くのお客さまにご来園いただき、地域や野菜の魅力を感じていただいています。



## 生産者や自治体と連携し、地域の農業と健康を応援

カゴメが地域で締結している協定

**17府県  
8市1町29協定**

※ 2023年1月末時点

カゴメは、全国の自治体などと協定を結び、その地域の農産物を使用した商品の展開やレシピの共同開発、食育やトマトの栽培指導など、地域の農業振興や健康づくりに積極的に取り組んでいます。

## 農家の負担を減らし、ジュース用トマト生産量の拡大へ

農業従事者の高齢化が進み、栽培中止や規模を縮小する生産者が増える一方、国内加工用トマトの必要量は増加しています。その解決策の一環として、農業機械メーカーと共同で加工用トマト収穫機「Kagome Tomato Harvester (KTH)」を開発。農家にとって負担が重い収穫作業の機械化に取り組んでいます。2021年には、いわみざわ農業協同組合 (JAいわみざわ)、ヤンマーアグリジャパン株式会社北海道支社とともに、JAいわみざわ管内における加工用トマトの産地拡大をめざす連携協定を締結。地域農業の振興と発展に貢献していきます。



## 「野菜生活100季節限定シリーズ」が日本を元気に



野菜生活100季節限定シリーズ (2022年4月～2023年3月)

地域の農産物を全国で消費する「地産全消」活動の核となる商品「野菜生活100季節限定シリーズ」は、今では年間10種類以上を順次発売しています。カゴメはこれからも、新たな野菜・果物の開拓やコラボレーションによって、地域の農業さらには健康長寿をサポートしていきます。

## 害虫被害の救世主となるトマト品種を開発

北海道の農業で深刻な問題となっている外来の害虫「ジャガイモシストセンチュウ」と「ジャガイモシロシストセンチュウ」に対して、抵抗性と密度低減効果を持つ加工用トマト「KGM191」を2019年に開発しました。これらの害虫は、ジャガイモやトマトなどナス科植物の根に寄生し、大幅な減収をもたらすため、まん延防止および根絶は、北海道の農業において重要な課題となっています。本品種の活用を通じて、北海道における加工用トマトの産地拡大を図るとともに、持続可能な農業にも貢献していきます。



加工用トマト「KGM191」

## よい原料はよい畑から、「畑は第一の工場」という哲学



カゴメは創業以来、よい原料はよい畑から生まれるという思いを変えずに、安心・安全な原料を調達するために、トマトなどの「契約栽培」に取り組んでいます。日本の農業との共存共栄を図る「契約栽培」は、作付け前に農家の方々と全量を買入れる契約を結びます。その後、フィールドパーソンと呼ばれる担当者が契約農家の畑を巡回し、カゴメ独自のきめ細かな栽培指導をはじめ、トマトの生育状態に合わせて的確なアドバイスを行っています。「畑は第一の工場」というものづくりの哲学のもと、「契約栽培」で培ったノウハウや実績を若手育成や海外からの原料調達などにも活かしていきます。



# 持続可能な地球環境

## サステナビリティをめぐる課題への対応

自然の恵みを原料に、おいしさや健康価値を活かした商品を提供するカゴメにとって、持続可能な地球環境の実現は解決すべき重要な社会課題です。とりわけ気候変動への対応は、優先度の高い課題として取り組んでいます。また、環境に配慮した商品の研究や開発にも注力しています。



## カゴメ プラスチック方針および施策

カゴメは2020年1月に「カゴメ プラスチック方針」を掲げ、プラスチック問題による環境負荷の低減にむけて、さまざまな取り組みを推進しています。2020年4月より紙容器飲料のプラスチックキャップを植物由来素材に切り替えました。2022年3月に発売した「畑うまれのやさしいミルク」は、100%植物由来ストローを採用しています。2022年9月からは、「カゴメトマトジュース」のペットボトル容器を、環境に配慮した100%リサイクル素材を使用した新ボトル「スマートecoボトル」に切り替えました。今後も石油由来プラスチック使用量の削減など、環境にやさしい活動を進めていきます。



100%植物由来ストローの「畑うまれのやさしいミルク」 スマートecoボトルの「カゴメトマトジュース」

## 賞味期限を「年月日」から「年月」表示へ

食品ロス削減や物流・倉庫・小売などの流通関係者の負担軽減のために、2020年10月より、賞味期間が360日以上のご家庭用飲料商品(缶・ペットボトル)を対象として、賞味期限表示を「年月日」から「年月」に順次変更しています。カゴメは2030年までに、製品廃棄量を半減(2018年比)させることを目標としており、今後も賞味期限表示の見直しを進めるとともに、賞味期間の延長についても取り組んでいきます。



## 紙容器飲料へのFSC®認証紙パックの採用

カゴメでは、環境に配慮した商品の研究や開発を行い、環境負荷の低い商品容器や梱包資材への切り替えにも注力しています。2014年より、FSCマークのついた紙パック飲料を導入し、現在では、200ml・330ml紙パック飲料のすべてに、FSCマークを表示しています。FSC®は、責任ある森林管理を世界に普及させることを目的に設立された国際的な機関です。このFSCマークの入った製品を購入いただくことで、世界の森林保全を間接的に応援することができます。今後もFSC®認証紙パックの使用を拡大し、サステナブルな社会の実現に貢献していきます。



\* FSC® (Forest Stewardship Council® 森林管理協議会)：木材を生産する森林とその森林から切り出された木材の流通や加工の課程を認証する制度を管理する国際的な機関

## CO<sub>2</sub>排出削減目標の達成にむけた取り組み

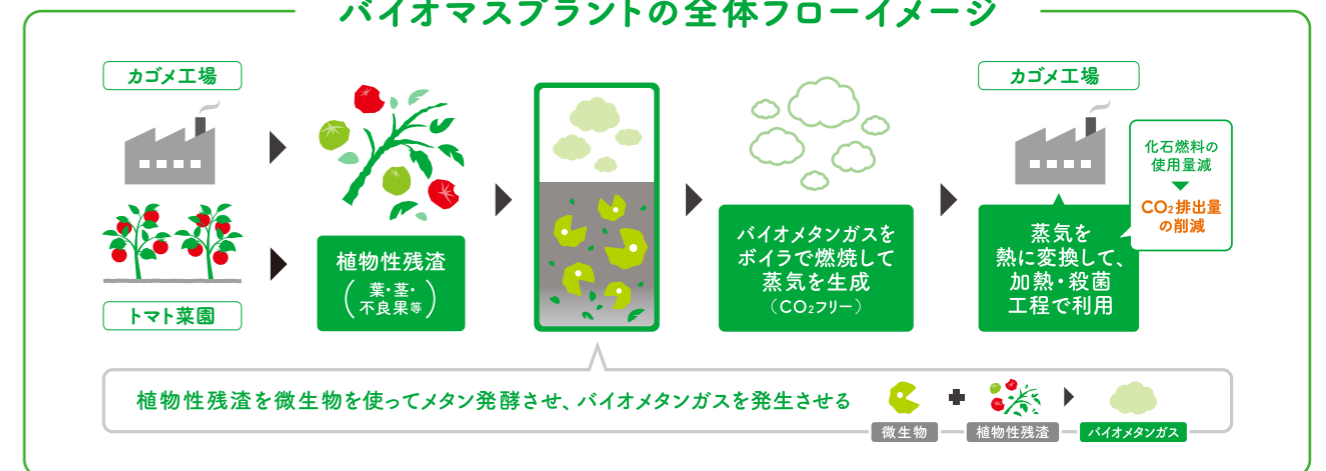
カゴメグループは、CO<sub>2</sub>排出量の削減に積極的に取り組んでいます。太陽光発電の導入は、2017年Kagome Inc. (米国)の工場を皮切りに、国内外の工場での導入を進め、2021年には新たに国内3工場(小坂井工場・茨城工場・富士見工場)に太陽光発電パネルを設置しました。また、2022年1月より小坂井工場、2023年1月より富士見工場と上野工場において、各工場で購入する電力を再生可能エネルギー電源に由来する電力に切り替えました。さらに富士見工場では、野菜を搾汁する際に出る残渣等(植物性残渣)と、隣接する八ヶ岳みらい菜園の出荷できないトマトや葉・茎などから、バイオマスプラント

を使ってバイオメタンガスを生成し、その蒸気を熱に変え、工場の加熱・殺菌工程での利用を開始しました。カゴメは、2050年までに当社グループでの温室効果ガス排出量の実質ゼロをめざして、2030年にむけた温室効果ガス排出量の削減目標を策定し、SBTイニシアチブの認証を取得しました。今後も持続可能な地球環境の実現に、積極的に取り組んでいきます。



小坂井工場の太陽光発電パネル

## バイオマスプラントの全体フローイメージ



富士見工場では野菜残渣を再生エネルギーに変換して活用

## 生きものと共生する農場づくりと公開

気候変動をはじめ農地開発、農業、外来種の持ち込みなど、人間の活動による影響で、地球上の生物は年間約4万種が絶滅するといわれています。カゴメは、野菜のテーマパーク「カゴメ野菜生活ファーム富士見」に隣接する畑で、生きものとの共生と持続可能な農場づくりを行い、一般公開しています。畑のまわりには、生きものの力を活かした仕掛けを設置し、クイズを出題するなど、来場者に理解を深めていただく工夫を施しています。



ドロバチが子育てに使用する「竹筒マンション」

## 水の保全への取り組み

カゴメでは2018年に「カゴメグループ 水の方針」を制定し、水リスクの調査と対応、生産拠点の取水量削減、水の浄化と循環利用の推進など、水の保全活動に取り組んでいます。2021年には、国際的影響力のある環境非営利団体CDPの水

資源管理に関する企業調査「CDP ウォーターセキュリティ2021」\*において、初めて最高位のA1リストに選定されました。これからもグループ全体が活動していく地域の水資源を守るため、それぞれの地域に合ったサステナブルな対応を進めます。

\* 企業の水セキュリティに関する情報開示プログラム。企業に対して、水に関する「事業リスクや機会の特定・評価」、「方針・戦略の策定と実行」等についての情報開示を求め、評価を実施している



# 生鮮・園芸 ビジネス

## 最先端の技術を集結し、 生鮮・園芸事業を成長産業化

生鮮事業では、高リコピントマトを中心に、トマトやベビーリーフの販売エリアや商品ラインナップを拡充させます。  
さらに、野菜を食べるだけに留めず、「トマト・フーディング\*」という新しいライフスタイルを提案し、心と体の健康を応援していきます。

\*フードとガーデニングを併せた造語。「食べる」要素を加えたガーデニングの新たな楽しみ方



## 大規模ハイテク菜園を全国で展開

1998年より本格的にスタートした生鮮トマト事業。大型菜園で生鮮トマトを栽培して、全国の量販店などに販売しています。大型菜園では、温室内の温度や湿度、灌水などをコンピュータで自動制御。外界との接触が少ないため病虫害のリスクを抑えることもできます。また、立体的な仕立て方により、単位面積当たりの収穫量を最大化できるなど、均一な室内環境と均一な管理作業によって年間を通して安定した出荷量と高単収を実現しています。さらに、クリーンエネルギーの活用やCO<sub>2</sub>対策、節水、生態系への配慮など、環境にやさしいトマト栽培を実現しています。



## ベビーリーフの販売強化

カゴメは、2014年ベビーリーフの販売を開始し、2017年には、山梨県北杜市で「高根ベビーリーフ菜園」を稼働、2019年夏に発売した「洗わないでそのまま使えるベビーリーフミックス」をシリーズ化させました。毎食手軽にとり入れられる生鮮野菜で、健康で豊かな食生活の維持に貢献していきます。



## カゴメ家庭園芸シリーズで、おうちでできる「小さな農園体験」を

農業からスタートして、種から土づくり、栽培、収穫、加工、販売まで自社で携わり120余年。カゴメは、これまでのノウハウや情熱が詰まった、「トマトの苗」や「トマトの土」などの家庭園芸用商品を、2015年より販売しています。コロナ禍での巣ごもり需要を背景に、家庭で野菜づくりをされる方も増え、2021年は支柱や芽かきが必要なミニトマトや、初心者でも育てやすいミニパプリカを発売しました。カゴメは家庭園芸用苗や培養土の販売を通して、「野菜を育てる・収穫する・収穫した野菜を料理する」といった一連の楽しさを「植育」として皆さまにお届けしてまいります。



# プラントベース フードの取り組み

## 地球と人の健康および 持続的な社会の実現をめざす

近年、健康的でサステナブルな食品として、タンパク質を多く含む大豆や、ビタミン・ミネラルが豊富な野菜などを加工した植物性食品に注目が集まっています。カゴメは、植物性素材からなる食品全般を扱う「プラントベースフード」事業に本格的に参入していきます。



## カゴメのプラントベースフード商品

「プラントベースフード」とは、植物性の食材からなる食品全般のことをいい、健康的でサステナブルな食品として注目されています。カゴメは、この「プラントベースフード」へのニーズの高まりを受けて、2019年より動物性原材料を配合せず\*、植物性素材を使ったさまざまな商品を提供しております。「野菜の会社」カゴメ



だから実現できた、おいしく手軽な『プラントベース』シリーズのラインナップで、植物性の食生活に彩りをお届けしていきます。

## たまごじゃないたまご「Ever Egg」を開発



プラントベースフードのブランド「2foods (トゥーフーズ)」を展開するスタートアップ企業、株式会社TWOと2021年4月に業務提携契約を締結し、2022年3月に共同開発商品第一弾「2foods プラントベースオムライス」を発表しました。両社の知見を活かして開発した“ふわとろ食感”のプラントベースエッグ「Ever Egg (エバーエッグ)」は、原料に人参と白いんげん豆を使用しています。

## 野菜と大豆の新ブランド「SOVE®」の立ち上げ



2022年10月、D2Cの新ブランド「SOVE (ソブ)」を立ち上げました。第一弾商品として、大豆の価値拡大をめざす不二製油株式会社との共同開発で、大豆と野菜のシリアル「SOVEシリアル」を発売。SOVEブランドを通して、プラントベースフードが“誰もが楽しく続けられる食習慣”として定着するよう、今後もさまざまな商品を開発・販売してまいります。

\* 同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています

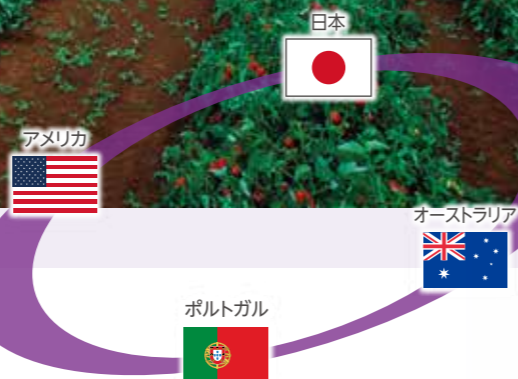




# 垂直統合型 ビジネス

## 種子から食卓まで、 ワンストップで価値を創造

カゴメが保有するトマトの遺伝資源は約7,500種。その種子から、土づくり、栽培、収穫、製造、そして最終商品に至るまで、安全かつ安心という価値を確実にお届けするためのビジネスモデルを展開。それが、カゴメの強みであり、世界的にもユニークな「垂直統合型」ビジネスです。



## 水平方向：世界各地の主な拠点

垂直方向：種子から食卓までワンストップ

需要創造	商品が持つ価値をお客さまに伝え、需要を創造する価値伝達活動。	
商品生産	よい原料と技術の最適な組み合わせで、原料の価値を最大化する製造工程と品質管理。	
一次加工・調達	自社基準を満たした高品質の原料のみを調達し、おいしさを損なわないための一次加工を実施。	
栽培	指定品種による契約栽培と農業指導、ハイテク菜園での生鮮トマトの栽培。	
品種開発・種苗生産	自社保有の農産物の遺伝資源を用い、交配法で有用品種を創出し、競争力のある種苗を生産・供給。	
研究開発	自然の恵みの農産物の価値を最大化し、健康寿命の延伸に貢献するための一貫した研究開発。	



# グローバル 展開

## 「トマトならカゴメ」を 世界共通語に

2050年には90億人に達するともいわれる人口の増加に伴い、世界の食糧やトマトの需要も大幅な伸びが予測されます。カゴメはトマトをはじめとした食を通じて、世界が抱えるさまざまな課題の解決に貢献し、世界No.1のグローバルトマトサプライヤーをめざします。



## グローバルフードサービスの取り組み

グローバルに展開する大手フードサービス企業に対して、主にトマト加工品を販売しています。また、トマトと野菜の栄養成分、機能性研究などの成果を活用し、食による健康の実現をめざします。さらに、アジア領域や、南米、中東など新しい領域での顧客の開拓や事業機会の獲得にも積極的に取り組んでいきます。



## アジアへの野菜飲料の輸出

BtoC事業においては、アジアへの輸出版売に注力しています。日本ブランドへの関心や健康志向の高まりを背景に、展開エリアは、香港、中国、マレーシア、シンガポール、モンゴルなど7地域に広がり、成長しています。特に2018年に日清食品有限公司との合併で設立した「KAGOME Nissin Foods Hong Kong Co.,Ltd.」により、香港、中国、シンガ

## AIで営農支援をする合併会社を設立

2022年9月、カゴメと日本電気株式会社（NEC）は、AIによる加工用トマトの営農支援を行う合併会社「DXAS Agricultural Technology LDA（ディクサス アグリカルチュラル テクノロジー）」をポルトガルに設立しました。センサーや衛星写真を活用して、トマトの生育状況や土壌の状態を可視化するサービスと、熟練栽培者のノウハウを習得したAIが営農アドバイスをするサービスを販売します。カゴメのアグロノミーとNECのテクノロジーの融合により農業革新を起こし、環境に優しく収益性の高い営農を促進することで、世界各国での持続可能な農業に貢献します。



営農指導員がデバイスを使い、生産者に指導している様子

ポールなどの開拓が進んでいます。今後も、成長するアジア市場における野菜飲料の価値浸透と飲用の習慣化による需要拡大を図り、将来的にはカゴメの中核事業となるよう育成していきます。





# 世界中の人たちに、 おいしさと健康をお届けするために

日本で培ってきたノウハウをもとに、世界各地を調査し、最適な栽培地を吟味して、世界中の国々で事業を展開しています。



# カゴメの歴史

1899年の創業以来、「自然の恵みである農産物の価値を活かして、人々の健康に貢献したい思い」を商品に込め、生活者の皆さまにお届けしています。その歩みは、時代のニーズに応えるためにこれまでなかった商品を開発し続ける「技術革新」の歴史でもあります。



# KAGOME HISTORY

1908 トマトケチャップ  
ウスターソースの製造開始

1933 トマトジュース  
発売

1966 プラスチックチューブ入り  
ケチャップ発売 **世界初**

1992 キャロット100  
シリーズ発売

1995 野菜生活100  
発売

1998 アンナマンマ  
発売

2001 生鮮トマト(こくみトマト)  
販売開始

2004 野菜一日  
これ一本(杯)発売

2006 植物性乳酸菌  
ラブレ発売

2014 サラダ野菜発売

2016 野菜生活100 Smoothie  
なめらかグリーンMix発売

1899

創業者 蟹江一太郎  
西洋野菜の栽培に着手



1903

トマトソースの製造に着手  
(現在のトマトピューレー)

1906

東海市荒尾町西屋敷に  
工場を建設、トマトソースの  
本格的生産に入る

1963

社名を  
「カゴメ株式会社」と  
改称、トマトマーク制定



1967

台湾カゴメ設立  
初の海外進出

1972

「カゴメ劇場」スタート

1978

名古屋証券取引所市場  
第1部に上場

東京証券取引所市場  
第1部に上場

1988

KAGOME  
U.S.A.INC.設立

2000

企業理念  
（「感謝」「自然」  
「開かれた企業」）  
を制定

2005

株主数  
10万人突破

2003

「自然を、おいしく、  
楽しく。KAGOME」を  
ブランド・ステートメント  
とする



2010

カゴメ  
オーストラリア設立

2017

「野菜と生活管理栄養士ラボ®」  
立ち上げ

野菜・生活  
管理栄養士ラボ



2019

ベジチェック®の開発  
カゴメ野菜生活ファーム富士見開園



2020

「野菜をとろうキャンペーン」  
開始



# 事業紹介

多彩なラインナップで  
野菜の価値を  
お届けします

時間がない、野菜が苦手など、その理由はさまざまですが、日本人の野菜不足は年々深刻化しています。カゴメは、手軽においしく野菜をとることのできる商品を広くお届けしたいとの思いから、飲料や食品、業務用だけでなく、通販や農事業まで事業領域を広げ、1,000種類以上の商品ラインナップで、その問題解決に全力で取り組んでいます。さまざまな形で野菜をお届けし続けることで、日本の野菜不足を解消し、健康寿命の延伸に貢献していきます。

## 飲料事業

野菜果実ミックス / トマト100% / 野菜100% / キャロット100% / 乳酸菌



## 食品事業

トマトケチャップ / トマト調味料 / ソース / パスタソース / おかず調味料 / レンジ調理食品 / 鍋用つゆ



## 農事業

生鮮トマト / 野菜 / 農産加工品 / 家庭用園芸商品



## 業務用事業

業務用常温商品 / 業務用冷凍商品



## 通販事業

飲料 / 食品 / サプリメント



## 数字でみる カゴメ

カゴメの特長や実力を  
言葉だけではなく、さまざまな  
数字を中心にをご紹介します

## 創業 124年

1899年、トマトという当時日本ではなじみのなかった西洋野菜の栽培に挑戦し、のちに加工に取り組んだのが、カゴメの歴史のはじまりです。以来、畑を原点に野菜と向き合い、新しい食を提案し、今年125年目を迎えました。

### カゴメの 緑黄色野菜供給量

国内の18.5%

日本の緑黄色野菜消費量の18.5%、野菜\*消費量の4.9%をカゴメが供給しています。

\*淡色野菜+緑黄色野菜

日本国内の  
野菜消費量

1,321万トン

カゴメの供給量

64.7万トン

日本国内の  
緑黄色野菜の消費量

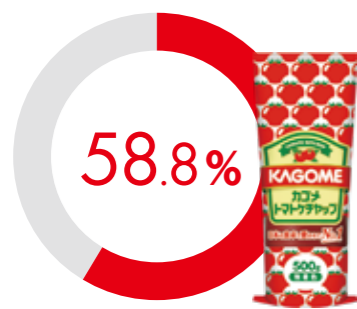
333万トン

61.6万トン

出典：VEGE-DAS(カゴメ野菜供給量算出システム)、  
農林水産省「食料需給表」R3年度概算値

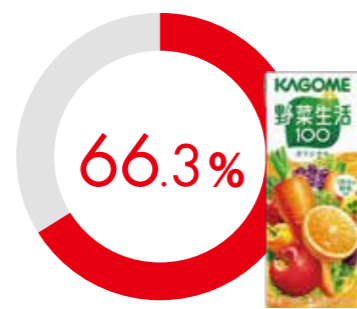
## 国内シェアNO.1

トマトケチャップ



出典：インテージSRI+／期間：2022年1月-12月／金額ベース／対象エリア：全国／対象業態：全業態

野菜果実ミックスジュース



出典：インテージSRI+／期間：2022年1月-12月／金額ベース／対象エリア：全国／対象業態：全業態／その他：ドライ+チルド、野菜果実ミックスジュースカテゴリ

トマトジュース



出典：インテージSRI+／期間：2022年1月-12月／金額ベース／対象エリア：全国／対象業態：全業態／その他：ドライ+チルド、トマトジュースカテゴリ

※画像は代表的商品です

## トマトの遺伝資源

約7,500種

イノベーション本部では、約7,500種ものトマト種子をはじめとする豊富な遺伝資源を保管し、データベース化。これらを活用し、遺伝子組み換え技術を用いずに加工用と生鮮用トマトの品種開発をしています。

※登録済品種約70種



## 食育支援活動による 苗配布数

431万本



子どもたちの「食」への興味を育み、健やかな成長を応援するカゴメの食育支援活動。「食育」という言葉が一般的になるずっと前の1964年、全国の幼稚園に保育に役立つ紙芝居や絵本を配り始めたのが、そのはじまり。1999年から開始した「りりこわくわくプログラム」では、小学校や幼稚園、保育園にカゴメトマトジュース用トマト「凛々子®」などの苗を無償で提供する活動を行っています。

## 株主数

19.6万名

個人株主比率  
99.5%

「開かれた企業」を企業理念のひとつに掲げるカゴメは、2001年に「ファン株主10万人構想」にむけた取り組みをはじめ、2005年9月に10万人を突破しました。株主さまの声に積極的に耳を傾け、商品開発やイベントの開催に活かしています。

※2022年末時点196,707名



株主優待商品

# 会社概要

## 名古屋本社のカゴメビルが新しくなりました

2022年6月、名古屋本社の新カゴメビルが竣工しました。外観やエントランス、キッチンには、社名「カゴメ」の由来であるトマトを収穫する際の「籠（かご）の目」のデザインを施しています。従来のキッチン空間は、「カゴメキッチンファーム®名古屋」と改称し、VR技術を新たに取り入れるなど、体験型の情報発信拠点として進化。お客さまに野菜と暮らす楽しさをお届けしてまいります。



エントランス



「カゴメキッチンファーム®名古屋」



## 会社概要 (2022年末現在)

創 業	1899年(明治32年)	主な連結子会社
設 立	1949年(昭和24年)	カゴメアグリス株式会社
本 社	愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号 TEL(052)951-3571(代表) FAX(052)968-2510	カゴメ野菜生活ファーム株式会社
東京本社	東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー TEL(03)5623-8501(代表) FAX(03)5623-2331	カゴメアグリフレッシュ株式会社
資 本 金	19,985百万円	響灘菜園株式会社
従業員数	2,818名(連結)	いわき小名浜菜園株式会社
事 業 所	本社、東京本社、1支社、8支店、6工場、 イノベーション本部、東京ラボ	株式会社ハヶ岳みらい菜園
事業内容	調味食品、保存食品、飲料、その他の食品の製造・販売、 種苗、青果物の仕入れ・生産・販売	高根ベビーリーフ菜園株式会社
		Kagome Inc.
		United Genetics Holdings LLC
		Vegitalia S.p.A.
		Holding da Industria Transformadora do Tomate, SGPS S.A.(HIT)
		台湾可果美股份有限公司
		Kagome Australia Pty Ltd.

2022年12月期 売上収益 2,056億円・事業利益 128億円・事業利益率 6.2%

## CSR情報のご案内

<https://www.kagome.co.jp/company/csr/>



## 2025年のありたい姿

食を通じて社会課題の解決に取り組み、  
持続的に成長できる強い企業になる

### カゴメが取り組んでいる社会課題

#### 健康寿命の延伸

野菜をとることの大切さやおいしさを伝え、摂取量を増やすことで人々の健康に貢献します。

#### 農業振興・地方創生

野菜の産地や加工拠点における農業技術の開発・普及を通して、農業振興・地方創生を支援します。

#### 持続可能な地球環境

豊かな自然の中で持続的に農業が営まれるよう、環境に優しい活動を推進していきます。

## 長期ビジョン

2025年までに

### トマトの会社から、野菜の会社に

- 様々な素材・カテゴリー・温度帯・容器・容量で「野菜」を取り扱うユニークな存在になります。
- トマトから野菜へと事業領域を広げ、モノだけではなく、コトも提供する会社になります。

2040年頃までに

### 女性比率を50%に(社員から役員まで)

- 多様な視点で事業活動を推進し、多様化する消費者のニーズに対応します。
- 男女ともにいきいきと働き、高い生産性を発揮する強い企業になります。

## 企業理念

時代を経ても変わらずに継承される「経営のこころ」



### 感謝

私たちは、自然の恵みと多くの人々との出会いに感謝し、自然生態系と人間性を尊重します。

### 自然

私たちは、自然の恵みを活かして、時代に先がけた深みのある価値を創造し、お客さまの健康に貢献します。

### 開かれた企業

私たちは、おたがいの個性・能力を認め合い、公正・透明な企業活動に つとめ開かれた企業を目指します。

## ブランドステートメント

社会やお客さまへの約束



### 自然を

自然の恵みがもつ抗酸化力や免疫力を活用して、食と健康を深く追求すること。

### おいしく

自然に反する添加物や技術にたよらず、体にやさしいおいしさを実現すること。

### 楽しく

地球環境と体内環境に十分配慮して、食の楽しさの新しい需要を創造すること。



## 食育に関する 取り組み

「<sup>しょくいく</sup>植育から始まる食育」で、  
野菜と暮らす楽しさを届ける

カゴメは1964年以来、食に関する情報や楽しい体験機会の提供など、さまざまな食育に取り組んでいます。2022年からは、野菜を育てる、収穫する、収穫した野菜を調理するといった一連の“植育”体験を通して、食や自然への好奇心や感謝を育む「植育から始まる食育」を開始しました。



2022年開催 食育体験イベント「不思議の畑とトマトの樹」

### りりこわくわくプログラム

「りりこわくわくプログラム」は、1999年より毎年行っているカゴメの食育支援活動のひとつです。全国の小学校、保育園などに、カゴメトマトジュース用トマト「凛々子®(りりこ)」などの苗と、学習教材を無償で提供しています。トマトの栽培・収穫・調理といった一連の経験を通じて、子どもたちが「命への関心」



と「感謝する心」を育み、野菜が好きになることを願い、今後もこの活動を続けていきます。



### 放課後NPOアフタースクール との食育支援活動



子どもたちの野菜嫌い克服と将来の野菜不足ゼロをめざす連携子育てプロジェクト『おいしい!野菜チャレンジ』を、放課後NPOアフタースクールと協働で、2018年から全国で開催しています。2022年はオンライン・対面合わせて全国で80カ所にて、野菜のヒミツを学ぶ体験型授業を実施し、野菜と仲良くなる食育プログラムとして、多くの評価をいただいています。



### 野菜を好きになる保育園 「ベジ・キッズ」



乳幼児とその保護者に対し、野菜を好きになることをコンセプトとした保育園を2019年に開園しました(東京都中央区)。現在は、従業員と地域の方にご利用をいただいております。基本的な保育とともに「五感で野菜とふれあえる食育」を実践しています。さまざまな体験を通して野菜に親しみ、野菜とともに育む環境を0-2歳に提供し、野菜のおいしさ、楽しさ、大切さを伝えていきます。



## 共助のための 取り組み

地域との共助を  
大切に

カゴメが大切にしている行動規範のひとつが「共助」の精神です。自助や公助だけでは解決が難しい社会問題や自然災害に対して、地域社会とともに取り組んでいきます。



### 震災から12年、被災地の自立支援

カゴメは、東日本大震災の被災者や復興に携わる方々との「共助の絆」を結び、産業と農業の復興、地域再生を担う人材育成をめざし、さまざまな活動を続けています。2012年より将来の農業人育成のために、農業高校での授業支援をスタートしました。また2020年からは、被災地域の事業者と支援企業をマッチングする復興庁主催の事業「結の場」に参加し、カゴメのマーケティング・商品開発・品質管理といった知見や資源を活用し、被災地企業の復興を応援しています。



### みちのく未来基金による震災遺児の進学支援

2011年カゴメは、カルビー株式会社・ロート製菓株式会社とともに、宮城県仙台市に「みちのく未来基金」を設立し、震災遺児の進学の夢を支援する活動を開始しました。現在はエバラ食品工業株式会社も加わり、4社で運営。東日本大震災によって親を亡くされた子どもたちの高校卒業後の高等教育進学のために、全国からの寄附で入学金と卒業までに必要な授業料の全額(年間上

### カゴメみらいやさい財団



食育活動や子どもの貧困対策などに取り組む団体などを支援することを目的に、2020年10月1日に「一般財団法人カゴメみらいやさい財団」を設立しました。本財団は、「子どもに笑顔を、地域に笑顔を」の理念のもと、助成金(年間総額3,000万円)の給付を中心とした支援を通して、健全で豊かな心を育む社会の実現に貢献していきます。



限300万円)を返済不要の奨学金として給付。

震災当時お腹にいた子どもが大学(院)を卒業するまで、長く支援を続けていきます。基金では、心のケアも重視しており、みちのく生(基金で支援している奨学生)同士が親睦を図るイベントの開催や、進学後も面談の機会を設けるなどしてフォローしています。





## カゴメ株式会社

本社 / 〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号 TEL.(052)951-3571(代表)  
東京本社 / 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー TEL.(03)5623-8501(代表)

<https://www.kagome.co.jp/>



FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、再生可能エネルギー100%で印刷。印刷会社が所有する施設や車両、購入した電力などScorp1、2、3すべてをオフセット済みのCO<sub>2</sub>ゼロ印刷で印刷しています。

