

KAGOME

株主だより

2 0 0 6 年 ・ 夏 号





木々の緑もようやく深くなってまいりました。
株主の皆さまにおかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
また、日頃よりカゴメ商品をご愛顧いただきまして、まことにありがとうございます。

カゴメは「お客さまと株主は表裏一体」という考え方のもと
2001年から「ファン株主10万人計画」をスタートし、2007年3月を目標に
進めてまいりました。この結果、皆さまのおかげをもちまして2005年9月末で
この計画を前倒しで達成することができました。そして2006年3月末時点では、
実に13万7千人もの方に「お客さまファン株主」となっていたいております。
つきましては、今般2006年3月末株主さまに株主優待商品をご送付させて
いただくにあたり、この10万人達成の感謝のしるしといたしまして、
カゴメ オリジナル「エコバック」を同梱させていただきました。
皆さまの毎日のお買い物等にご利用いただければ幸いです。



さて、私たち食品企業におきましては、日本の「食」の成熟に本格的に対応
すべき時を迎えた、という思いを強くしております。
2006年をピークに総人口は減少局面に転じ、「日本の胃袋」はこれから少し
ずつ小さくなっていきます。
その一方で、この半世紀の日本の「食」の移ろいを見ると、空腹を満たすために
食べた時代から、皆が食を楽しむ時代、そして食で健康をつくる時代へと、
食の目的が大きく変化を遂げてまいりました。
生活者の食への価値観が「量から質へ」、「価格から価値へ」と
シフトしてきたと感じております。

人口の減少、長く続く価格デフレの中であって、カゴメはこの価値観の変化を
チャンスと捉えています。たしかな選択眼を持った現代のお客さまには、
こだわりのある本物や、新しい価値を持った商品であれば、
少し価格が高くてもその価値を必ず認めていただけるはずだと考えているからです。

現在、カゴメが推進している「ブランド価値経営」は、カゴメという企業やカゴメの
商品が、社会やお客様にどんな価値を提供するのかを約束し、その約束に
基づいて、全ての企業活動を統合的に一貫して進める経営のあり方です。
そして、その約束を端的に表現したブランド・ステートメントが、
「自然を、おいしく、楽しく。KAGOME」です。カゴメは、このブランドの約束のもと、
トマトや野菜が持つ「抗酸化力」と、乳酸菌が持つ「免疫力」を活用し、
これらに果実、穀物、豆を加えて「体内環境正常化運動」を展開しています。
自然の恵みがもたらす価値を、最善の知恵でおいしく、楽しく磨きあげ、
「よい食事」を誠実に提供することにより、健康長寿に貢献する企業を
めざしてまいります。株主の皆さま、お客さま、従業員、そして社会にとって、
価値ある食品企業であり続けるために、たゆまぬ努力を続けてまいりたいと
存じます。



最後に、今春新発売の「植物性乳酸菌ラブレ」についてお詫び申し上げます。
「植物性乳酸菌ラブレ」は、3月より全国で発売開始いたしました。が、
需要予測の誤りと、生産ラインの低迷により、供給能力を超える販売量と
なってしまいました。いろいろな対応方法を検討いたしました。が、販売地域※を
縮小し地域限定販売に変更せざるを得ないという結論に達しました。
販売休止地域の皆さまには、ご迷惑おかけ致しますが一日も早い再発売に
向けて鋭意努力してまいりますので、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い
申し上げます。

※1都9県（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、群馬県、栃木県、山梨県、長野県、新潟県）

株主の皆さまのより一層のご支援を賜りますよう、
どうぞよろしくお願い申し上げます。



代表取締役社長

藤田 浩二



株主懇親会に参加してのご感想は？カゴメに対してのご意見は？

今年2月の株主懇親会の会場にて株主の皆さまより、懇親会のご感想やカゴメへのご意見を頂きました。皆さまから頂いたご意見・ご感想を、今回いくつかに集約してご紹介いたします。貴重なご意見を参考に、今後の当社の活動に反映していきたいと思っております。



商品を知る良い機会

「植物性乳酸菌の新製品の発売をされたということで、今日始めて知りました。」

回答 このような機会を通じて、カゴメの新商品をよく理解して頂き、忌憚のないご意見を頂戴したいと考えております。

品質に対して

「野菜生活100をご飯の時いつも飲んでいますが。でもカゴメさんの商品は少し値段が高くないですか、一度、安いものを買ってきたことがあるけど、不味くて飲めませんね。カゴメさんの商品飲んだら他のは飲めないですね。値段の高さは製品の良さに繋がるんじゃないかな。これからも安全で、安心して飲めるものを作り続けて欲しい」

回答 食品会社の基本である「安心・安全」をベースに、これからも価値の高いものづくりに取り組んでまいります。

社長の話が聞きたくて来ている

「毎年、社長のお話が聞きたくて参加させていただいております。それと、パネルにも興味があるものですから。さきほどはトマトの苗のことお聞きしていたんですよ。」

回答 株主懇親会は、社長を初め経営陣、従業員が株主の皆さまから直接ご意見を伺えることが最大の目的の一つです。懇親会を通じてカゴメの経営や商品を知って頂き、様々なご意見を頂戴したいと考えております。

純粋に財産を増やしたい

「今は財産を増やすには、株式の投資ぐらいしかないですよ。貯蓄といってもホント利子が少ないですし・・・」

回答 大切な財産形成のために当社の株式をご購入頂き大変有り難うございます。株主の皆さまのご期待に応えられるよう、これからも努力してまいります。

成長を感じていることを切に訴える

「最近業績が着実に成長してきたのではないですか、随分よろしい感じですね。期待していますよ！」

回答 カゴメでは全社を挙げて新しい需要創造力の強化に取り組むため、2004年から全従業員参加型の商品開発支援体制を作りました。これまでに従業員やその家族から2千件以上の提案が寄せられ、こういった活動が社員のモチベーションの向上や企業の成長につながるものと確信しております。

配当を増やして欲しい

「都合で来られない人もいますよね。開催にかかる費用を配当にまわしてほしい人も多いのではないですか？」

回答 カゴメ株主懇親会は株主の皆さまへの利益還元ではなく、株主の皆さまと役員や従業員とのコミュニケーションの場として実施させて頂いております。利益還元としての配当金とは趣旨が異なりますことをご理解いただけますようお願い申し上げます。

現状に何か足りないと感じている

「カゴメさんの新製品を食べて、それで説明を耳に挟んで帰るとこの他に、もっと密度の高いコミュニケーションが欲しいなあ、と感じました。」

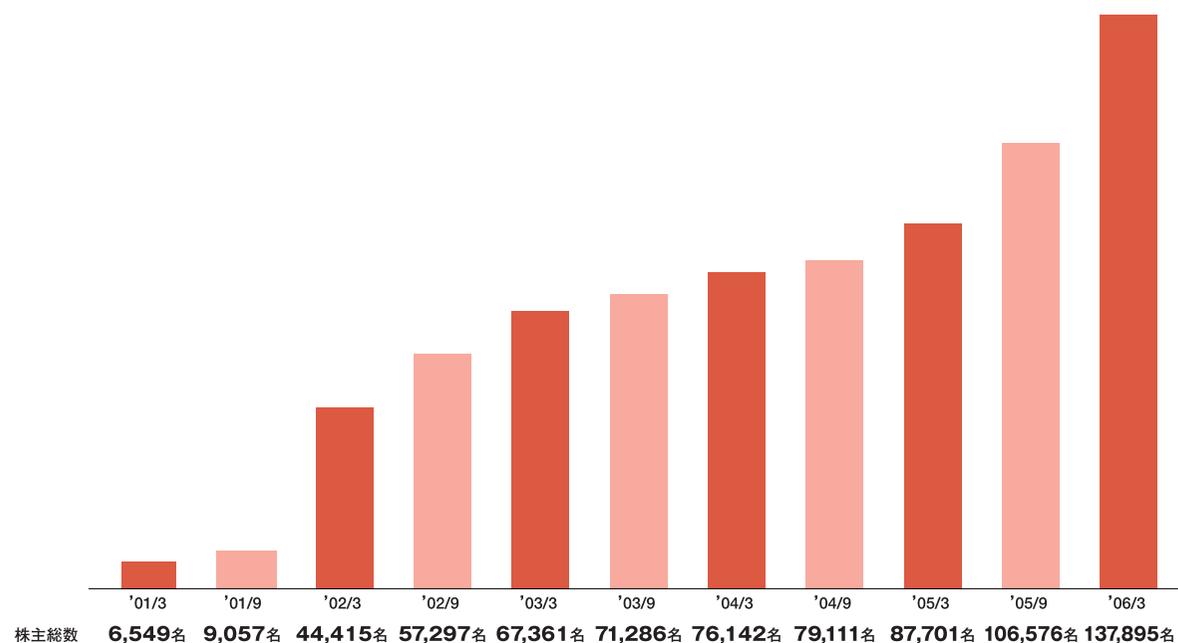
回答 できるだけ多くの株主様とコミュニケーションの機会を設けられることが理想であり、実際に会を追うごとに多くのご参加を頂くようになっております。しかしながら会場のスペースや時間の制約などから、十分なコミュニケーションの機会を持つことが難しい状況になりつつあります。このような課題を改善できるよう対策を考えてまいりたいと考えております。

カゴメ「ファン株主10万人計画」の歩み

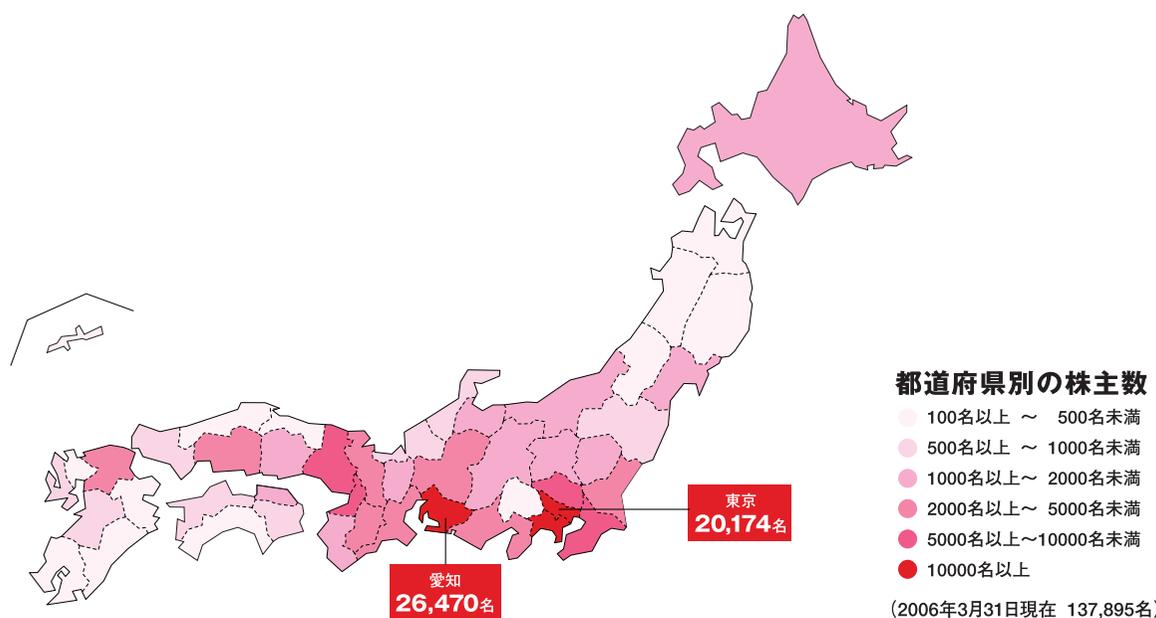
(2006年3月31日現在)

カゴメは「お客さまと株主は表裏一体」という考え方のもと、2001年から「ファン株主10万人計画」をスタートし、2007年を目標に進めてまいりました。皆さまのおかげをもちまして、2005年9月末で計画を達成することができました。これからも「ファン株主」の皆さまのご期待に応えられるように、なお一層の努力をしてまいります。

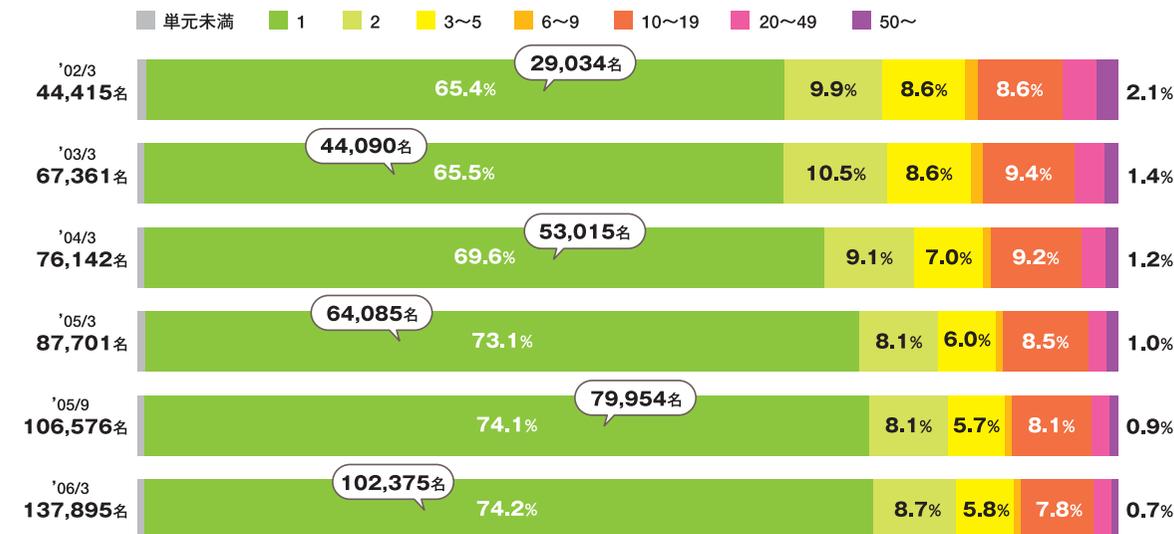
●お客さまファン株主の推移



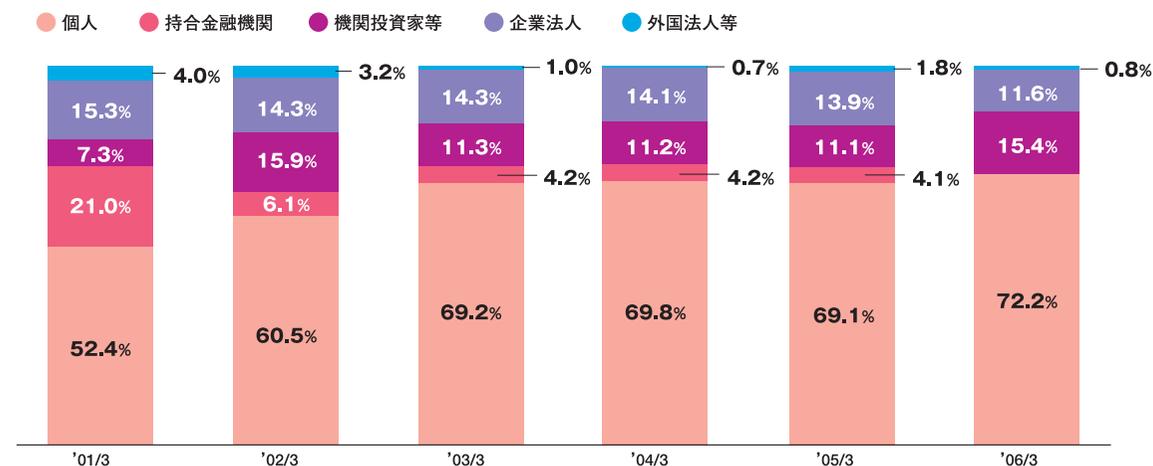
●お客さまファン株主の分布状況



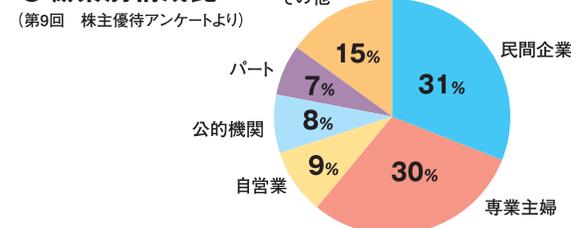
●単元数別分布状況



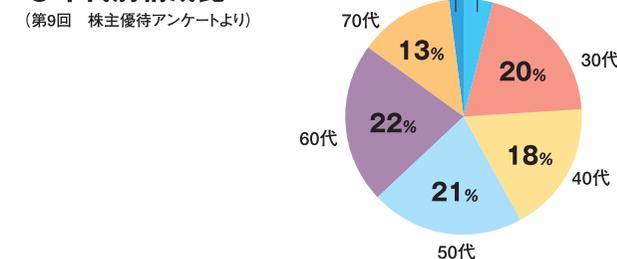
●株主別分布状況



●職業別構成比



●年代別構成比



野菜の4原色～野菜の色を、人の力に。

自然のいのちの色。

自然界は色にあふれています。

なぜ植物は、これほど豊かな色を身にまとったのでしょうか？

なぜ私たちは、これほど自然の色に惹かれるのでしょうか？

植物の恵みを活かした商品づくりにこだわっている食品メーカーとして、カゴメは「野菜の色」に、ずっと注目してきました。



トマトや赤ピーマンの「赤」、ニンジンやカボチャの「黄」、ホウレンソウやキャベツ、プチヴェール「緑」、紫ニンジンや紫イモなどの「紫」。

それは、私たちの体に働く色だけでなく、心で感じる色、眼で感じる色、肌で感じる色でもあります。カゴメは、この4つの「野菜の色」に秘められた神秘の力を追求していきたいと考えています。

植物は、なぜ「色」を身につけたのか。

宇宙から降り注ぐ太陽光を吸収して地球は生命を育みました。太古の海に誕生した光合成細菌は、太陽光エネルギーを吸収し、これをエネルギーに変換する機能＝光合成を得て、光合成細菌の一部は、植物に進化することになります。そして、植物が光合成を開始した時、自らの体内に発生する酸素によって酸化するのを防ぐために身につけたのが「抗酸化力」という防御システムです。そのシステムの重要な役割を植物の「色」は、担っているのです。

野菜の「4原色」とは……。

さまざまな「色」を身につけた植物ですが、その色のもとになっている「色素」を追求していくと、「赤」「黄」「緑」「紫」の4つの色素に、それぞれ特徴的なはたらきがあることがわかってきました。活性酸素を消去する機能や、紫外線などからも細胞を守り、成熟に従って果実に蓄えられ、種子を保護する役割。光エネルギーを効率よく化学エネルギーに変換し、炭水化物にたくわえ、それを長期保存する働き。つまり、植物が生きる力としている色素が、「赤」「黄」「緑」「紫」なのです。カゴメはこの4色を「野菜の4原色」として、人間の健康に役立つ力を、もっともっと究明していきたいと考えています。

赤・黄・緑・紫……色素とその働き

「野菜の4原色」の代表的な色素とその色素が含まれる野菜、期待できる効用を簡単にご紹介します。

赤	リコピン(トマト) カプサンチン(赤ピーマン)	:がん予防(前立腺がん、肺がんなど)、動脈効果予防 :がん予防(大腸がん)、老化遅延
黄	α -カロテン・ β -カロテン(ニンジン・カボチャ) ケルセチン(タマネギ)	:がん予防(乳がん、前立腺がんなど)、抗アレルギー作用 :がん予防(肺がん)、動脈硬化予防、骨粗しょう症予防
緑	クロロフィル(ホウレンソウ) ルテイン(ブロッコリー)	:脱臭・消臭作用 :がん予防(直腸がん)、老化による眼病予防
紫	アントシアニン(紫ニンジン・紫イモ・紫キャベツ) ベタニン(ビート)	:血圧上昇抑制、肝機能障害軽減作用 :酸化ストレスに伴う体調不良改善、糖尿病予防



株主優待商品詰め合わせのご案内

今回、この春の新製品を中心にカゴメならではの野菜や果物、穀類などの自然の恵みにあふれたおいしさを、株主の皆さまにお贈りいたします。ご家族、ご友人の方々にもお勧めいただければ幸いです。

●100株以上、1,000株未満保有の株主さま

- 六条麦茶 香ばし焙煎 500ml PET×1
- 野菜生活100紫の野菜 200ml紙×1
- 野菜生活100緑王 200ml紙×1
- 野菜生活100オリジナル 200ml紙×1
- 野菜生活100きれいに赤 200ml紙×1
- スパイシーモーニングケチャップ 160gチューブ×1
- カゴメデリ(※下記5品からいずれか1個) 1
- きのこのチーズクリームリゾット
- 完熟トマトと鶏肉のリゾット
- 牛肉とまいたけのデミグラスリゾット
- あさりと椎茸の深川風リゾット
- 満点洋食チキンライス



全7品

●1,000株以上保有の株主さま

- 六条麦茶香ばし焙煎 500ml PET×2
- 野菜生活100紫の野菜 200ml紙×2
- 野菜生活100緑王 200ml紙×2
- 野菜生活100オリジナル 200ml紙×2
- 野菜生活100きれいに赤 200ml紙×2
- まるごと大豆 100ml紙×3
- 美果汁 アセロラ&カムカム 100ml紙×1
- 美果汁 ザクロ&プルーン 100ml紙×1
- スパイシーモーニングケチャップ 160gチューブ×2
- カゴメデリ 3
- 満点洋食チキンライス
- あさりと椎茸の深川風リゾット(※下記3品からいずれか1個)
- きのこのチーズクリームリゾット
- 完熟トマトと鶏肉のリゾット
- 牛肉とまいたけのデミグラスリゾット



全20品

野菜生活100紫の野菜

「野菜生活100紫の野菜」の紫色は、紫にんじん、紫いも、赤じそ、紫キャベツ由来のアントシアニン。アントシアニンは天然色素のポリフェノールの1種で、活性酸素を除去効果があります。



カゴメデリ

カゴメデリ「リゾット」シリーズから、40～50代の夫婦層をターゲットとした「和風リゾット」を新たに発売。また、既存のリゾットも全商品カロリーダウンを実現しました。



スパイシーモーニングケチャップ

「スパイシーモーニングケチャップ」は、トマトや玉ねぎなど野菜の具材とチリスパイスが効いたスパイシーな味が楽しめる、朝食のホットドックにぴったりのケチャップです。



オリジナルエコバッグ

今回、株主の皆さまに感謝の気持ちを込めて、地球環境にやさしい天然素材(コットン100%・無漂白)の『エコバッグ』をお届けいたしました。皆さまの毎日のお買い物などにご利用ください。



ちょっとひと工夫で、夏に美味しい簡単メニュー。

今回の優待商品を使ったメニューの一部を、ご紹介いたします。

ひと手間かけるだけで、これからの季節にぴったりのメニューが簡単に。

ぜひ、お試しください。



カゴメスパイシー
モーニングケチャップを使って
夏野菜のロールサンド



調理時間	約5分
塩分	1.6g
エネルギー	287kcal

材料(2個分)
 バターロール…………… 2個
 ハム…………… 2枚
 レタス…………… 1枚
 カゴメこくみトマト(ラウンド)…………… 1/2個
 きゅうり…………… 1/4本
 カゴメスパイシーモーニングケチャップ…………… 適宜
 バター又はマーガリン…………… 適宜

作り方
 ①バターロールに切れ目を入れ、バターをぬる。
 ②レタスは洗って水気をふき、食べやすくちぎる。トマトときゅうりはスライスする。
 ③にハムと②をはさみ、スパイシーモーニングケチャップをかける。

ポイント ハムの代わりにボイルしたウィンナーをはさんでも美味しく召し上がれます。(栄養価は2個分で表示)



カゴメスパイシー
モーニングケチャップを使って
**じゃがいもとウィンナーの
スパイシー炒め**



調理時間	約10分
塩分	0.9g
エネルギー	179kcal

材料(2人分)
 じゃがいも…………… 1個
 ウィンナーソーセージ…………… 3本
 玉ねぎ…………… 1/2個
 カゴメスパイシーモーニングケチャップ…………… 大さじ2～3
 サラダ油…………… 大さじ1/2
 塩・こしょう…………… 各少々
 パセリ(みじん切り)…………… 適宜

作り方
 ①じゃがいもはよく洗ってラップで包み、電子レンジで約3分加熱する。熱いうちに皮をむいてひとくち大に切る。
 ②ウィンナーは斜め半分に切り、玉ねぎはくし形に切る。
 ③フライパンに油を熱し、②を炒め、①を加えて炒め合わせる。スパイシーモーニングケチャップ、塩・こしょうで調味し、パセリをふる。

ポイント 電子レンジは機種やじゃがいもの大きさにより加熱時間が違うので加減して下さい。手軽に味付けができるので、朝食やお弁当のおかずにもぴったりです。ピールのおつまみにもよく合います。



カゴメ野菜生活100
紫の野菜を使って
**パープルカラーの
ヘルシープリン**



調理時間	約10分(固める時間を除く)
塩分	0.1g
エネルギー	69kcal

材料(4個分)
 カゴメ野菜生活100紫の野菜…………… 200ml
 砂糖…………… 大さじ1
 粉ゼラチン…………… 1袋(5g)
 水…………… 30ml
 牛乳…………… 200ml

作り方
 ①粉ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
 ②鍋に野菜生活100紫の野菜と砂糖を入れて火にかけて、①を加えて沸騰させないように煮溶かし、粗熱をとる。
 ③牛乳を加えてよく混ぜ合わせ、器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
 ④お好みでフルーツや生クリームを添える。

ポイント 牛乳の代わりにプレーンヨーグルトを使うとさっぱりとしたデザートになります。