

KAGOME

株主のみなさまへ

2009年 秋・冬号

www.kagome.co.jp

目次

- ごあいさつ
- 第17回株主優待品のご紹介
- 健康直送便「毎日飲む野菜」シリーズのご紹介
- 冬に美味しい! 簡単アレンジメニュー
- カゴメトマトケチャップ食卓応援メニュー



トマトなベアー君

ごあいさつ

秋も深まり、日いちにちと寒さが増してまいりました。

株主のみなさまにおかれましては、益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃よりカゴメブランドの商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

さて、本日ここに、第17回株主優待品をお贈りいたします。

寒い冬に向け、食品を中心とした構成でございます。

この冬おすすめの新商品『甘熟^{かんじゅく}トマト鍋』のアレンジメニューや

お馴染みの『トマトケチャップ』の新しい活用法なども

本誌でご紹介しておりますので、是非ともお試してください。

また、今年の夏に収穫しました国産トマトだけを使用した『トマトジュース』や

通信販売の健康直送便より『毎日飲む野菜』『毎日飲む野菜と果実』が

リニューアルいたしましたのでご紹介させていただきます。

さらにこのたび、株主のみなさまからお寄せいただいたご意見を参考に

株主さま限定で、健康直送便のお試しセットをご用意いたしました。

通販専用商品につき、数量限定ではございますが、株主さまはじめ

ご家族さま、ご友人さまとお楽しみいただけますと幸いです。

なお、今後とも株主のみなさまのご要望にお応えしていくため

アンケートを同封させていただきます。

忌憚のないご意見をお聞かせくださいますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

末筆ではございますが株主のみなさまのご健勝を心よりお祈り申し上げます。

代表取締役社長
にし ひでのり
西 秀訓



● 第17回 株主優待品のご紹介 ●

2009年秋冬の新商品を中心に、カゴメならではの野菜や果実などからつくった、自然の恵みにあふれたおいしさをお届けいたします。

100株以上、1000株未満保有の株主さま

1000株以上保有の株主さま



トマト鍋のレシピは後ろのページで!

レシピ紹介は後ろのページで



かんじゆく 甘熟トマト鍋 鍋用スープ

南欧産完熟トマトを使用。甘みとコクが特徴の、家族みんなでおいしく食べられる鍋用スープです。



カゴメトマトケチャップ

創業以来の伝統を受け継いだ製法で原料は真っ赤な完熟トマトをはじめ自然の恵みだけを使用しています。



<メニュー専用トマトソースシリーズ> ラタトゥイユ用ソース・鶏肉のトマト煮用ソース

素材を入れて煮込むだけで、本格的なトマトメニューがおうちでできあがります。「簡単・便利・失敗しない」大人気のメニュー専用トマトソースシリーズに、野菜をたっぷり食べられるラタトゥイユ用ソースが新登場です。



<100% ネクター> マンゴー&バナナ・グレープ&バナナ

りんごやバナナの果肉感たっぷりのフルーツピューレをふんだんに使用。砂糖・食塩を一切使わずフルーツ70%と野菜30%をブレンド。にんじんを組み合わせることで甘さをおさえた、飲み応えのなめらかな新タイプのネクターです。



カゴメトマトジュース(国産ストレート)

今年の夏に国内契約農家で収穫したトマトジュース専用品種トマト「凛々子」をギュッとしぼり、一滴の水も加えず作っています。

新商品の情報、レシピは

カゴメホームページでもご覧になれます。

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

「カゴメ健康直送便」は、1998年にスタートしたカゴメの通信販売。
旬のおいしさや自然の恵みを活かした、お店では買えない特別な商品をお届けしています。
なかでも「毎日飲む野菜」シリーズは、累計1億5千万本を達成した大人気商品。
今回、株主優待品としてご用意いたしましたので、この機会にぜひお試しください。

厳選8種の健康野菜を、
スッキリとした味わいに
仕上げています。



トマト、にんじん、赤ピーマン、アスパラガス、パセリ、
かぼちゃ、ほうれん草、ブロッコリースプラウト

「毎日飲む野菜」

食塩・砂糖・着色料・保存料無添加

- 話題のブロッコリースプラウトなど、厳選8種の健康野菜をミックス。
- 160g缶で緑黄色野菜260g※1分使用。
- 毎日飲んでも飽きない、スッキリとした味わいです。

※1〜3 野菜ジュースは加工によって失われる成分もあります。

野菜と果実で
ビタミンCをしっかりと
摂れる栄養機能食品です。



トマト、にんじん、赤ピーマン、アスパラガス、パセリ、かぼちゃ、ほうれん草
十りんご、アセロラ、ローズヒップ、レモン、ブルーベリー

「毎日飲む野菜と果実」

食塩・砂糖・着色料・保存料無添加

- 1本に緑黄色野菜180g※2分と健康果実80g※3分をミックス。
- 美容にうれしいビタミンCもしっかり摂れます。
- 野菜が苦手な方にも飲みやすいおいしさです。

本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、健康が増進するものではありません。特定保健用食品と異なり厚生労働大臣による個別審査を受けたものではありません。1日当たり1缶を目安にお召し上がりください。

通常価格

1ケース 160g缶×30本 **6,300円** (税込) 送料400円
2ケース以上なら 1ケースあたり **5,040円** (税込) 送料400円

株主さま限定ご優待キャンペーン価格 12/25(金)まで

1ケース 160g缶×30本 **5,775円** (税込) 送料400円 **525円** おトク!
2ケース以上なら 1ケースあたり **4,515円** (税込) 送料400円

さらに
お得!

続ける人に、お得で便利
「定期お届けコース」

はじめに発送日を選んだら、あとは毎月または
隔月で自動的にご自宅まで届くコースです。
毎日の健康づくりを、無理なく続けられます!

送料
無料

毎月1ケースお届けの場合

通常価格/1ケース(160g缶×30本)

~~6,300円~~ (税込) **4,830円** (税込) 約23% OFF!

今ならさらに!

株主さまご優待価格
(初回お届け分)

4,305円 (税込) 送料400円 **525円** おトク!

「定期お届けコース」中止をご希望の場合は、3回目のお届け以降にて承ります。お休み、中止、変更の場合は商品発送の10日前にご連絡ください。ご連絡のない場合は、商品のお届けは継続となります。

株主さま向けのキャンペーンはお電話のみで承っております。
お電話の際には、必ず「**キャンペーン番号513E**」とお伝えください。
(キャンペーン番号をお伝えいただかない場合は、特典が無効になります)

商品のご注文について ●お支払いは代金引換・郵便振替・コンビニエンス払い・各種クレジットカードで。
●初回ご購入者の郵便振替・コンビニエンス払いの利用額は2万円まで。●返品・交換は1週間以内。
開封後はご容赦ください。(お客さま都合の場合は、返送料ご負担願います。)●お届けは通常10日以内。
●お客さまの個人情報は、商品の発送やダイレクトメール、eメールによる情報提供等に利用させていただきます。(詳細は弊社WEBサイト <http://shop.kagome.co.jp> でご確認ください)

〒151-0073 東京都渋谷区笹塚1-64-8 カゴメ健康直送便

※カゴメ健康直送便は、カゴメ株式会社が運営する通販事務局です。

電話番号はお間違いのないようにお願いいたします。
0120-719-899 9:00~21:00
12/30-1/3の期間を除く。
土・日・祝日6承ります

今回特別に数量限定で「株主さま限定お試しバラエティセット」をご用意いたしました。別紙をご覧ください!

トマト鍋、
食べアー!



トマトなベアー君

かんじゆく

今年の冬は甘熟トマト鍋!

- ★甘みのある南欧産完熟トマト使用で、まろやかな甘みとコク。
- ★いつもの鍋の具材でOK。平日のおかずにも簡単&便利。
- ★シメは、オムライスやリゾットなど、最後まで楽しい。



🍅 甘熟トマト鍋開発秘話 🍅

2003年に発売した「海鮮イタリアン鍋」は、カゴメだからできる本格的ピヤベース風味で大人のためのハレの日の食事を提案いたしました。多くの皆さまのご支持を得るにはいたりませんでした。そこで、「家族みんなで、手軽に楽しく食べられる鍋」を目指して改良を重ね、完成したのが、この「甘熟トマト鍋」です。特に、お子さまに喜んでいただける「酸味を抑えたまろやかな甘み」を追求、鍋の定番のお楽しみ「シメの一品」まで楽しいアレンジができるように、何度も試作を繰り返した、自信作です。今年の冬は是非、ご家族そろって「甘熟トマト鍋」をお楽しみください!



トマトとチーズとバジルでイタリアンな仕上がり!

ピザ鍋



【材料(3~4人前)】

カゴメ甘熟トマト鍋(400g)…1袋 ベーコン…80g ウィンナー…8本
じゃがいも…2個 玉ねぎ…1/2個 ほうれん草…1/2本
こくみトマト(ラウンド)…2個 バジル…1枝 溶けるチーズ…50g

【作り方】

- ① ウィンナーには切りこみを入れて、ベーコンは4cm幅に切る。
じゃがいも・玉ねぎ・トマトはくし型切り、ほうれん草は5cm幅に切る。
- ② 鍋に「甘熟トマト鍋」と水400mlを入れ火にかけ、じゃがいもと玉ねぎを加え、火が通ったら残りの材料も加えひと煮立ちさせる。

【ポイント】

*シメは溶けるチーズをたっぷり加えて軽く煮立たせ
トマトチーズフォンデュに! パンや野菜をつけてお楽しみ下さい。



おでん種はトマト風味と相性バツグン!

トマトおでん鍋



【材料(3~4人前)】

カゴメ甘熟トマト鍋(400g)…1袋 ゆで卵…4個 さつま揚げ…適量
はんぺん…2枚 大根(3cm輪切り)…300g 白滝…1袋 結び昆布…8本
(その他お好みの具材で)

【作り方】

- ① はんぺんは4等分に切っておく。大根は皮をむき下茹でしておく。
- ② 鍋に「甘熟トマト鍋」と水400mlを入れ火にかけおでんの具を入れていく。
しばらく煮て味が染みてきたら出来上がり。

【ポイント】

*具材は普段のおでん種をお使い下さい。
*ごはんのおかずにもぴったり! トマトの旨味が相性バツグンです。



ケチャップ1本で、
おいしく節約!

ケチャエコ レシピ

ケチャエコって?

“トマトケチャップで楽しく節約”という考え方から生まれた言葉が「ケチャエコ」。料理の幅が広がる「ケチャエコレシピ」をご紹介します!



「ケチャエコレシピ」3カ条

- ① 食材はムダなくとことん使い切り アレンジ&リメイク上手のケチャップで、らくらく使い切り!
- ② トマトの赤でバランスアップ リコピンたっぷりのケチャップで、節約メニューに栄養プラス!
- ③ 手間ヒマかけずに愛情たっぷり トマトケチャップのコクと旨みで、家族も大絶賛のメニューに!

和食にも使える! トマトケチャップの秘密

トマトには、グルタミン酸とよばれる「旨み成分」が豊富に含まれています。トマトをたっぷり使って作られているトマトケチャップも同じ。薄めて使うことで酸味が弱まり自然な「旨み成分」として、和食メニューにも幅広く使えます!

例えば...



お味噌汁

1杯に小さじ1/2の
トマトケチャップを
加えるだけで旨みアップ!



炊き込みごはん

だしのかわりに1合に対して
小さじ1弱のトマトケチャップを加え
普通の水加減、具材調味料で炊き込む

鶏手羽と大根のケチャップ照り煮

【材料(2人前)】 鶏手羽中 6本/大根 15cm(300g)/カゴメトマトケチャップ 大さじ2
めんつゆ(ストレート) 50cc/サラダ油 大さじ1/絹さや 4枚

【作り方】

- ①大根は皮をむき、乱切りにする。
- ②油を熱した鍋で①を炒め、まわりが透き通ってきたら手羽も加えて炒める。水1カップを加えて10分程大根が柔らかくなるまで落としふたをして煮る。
- ③落としふたを取り、めんつゆ、ケチャップを加えて汁気がなくなりツヤが出るまで煮詰め、茹でた絹さやを盛る。

【ポイント】

ケチャップ+めんつゆで簡単照り煮が出来ます。

ナポリタン焼きそば

【材料(2人前)】 蒸し中華めん 2玉/ウィンナー 4本/玉ねぎ 1/2個/ピーマン 1個
塩・こしょう 各少々/カゴメトマトケチャップ 大さじ6/サラダ油 小さじ2

【作り方】

- ①ウィンナーは1cm幅の輪切り、玉ねぎは薄切り、ピーマンは薄く輪切りにする。フライパンに油を熱し、ウィンナーを炒め、玉ねぎ・ピーマンを加えて塩・こしょうを振る。
- ②蒸し中華めんを加えほぐしながら炒め、ケチャップで味付けする。

【ポイント】

麺を茹でる手間がいらないので、短時間で簡単に出来るナポリタンです。



トマトのおすすめレシピが満載! <http://www.tomato-ks.com/>



〒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
カゴメ株式会社 東京本社 経営企画本部 広報IR部
TEL 03-5623-8503



この印刷物は、ESPAのシルバー基準に適合した地球環境にやさしい印刷方式で作成されています。ESPA: 環境保護印刷推進協議会 <http://www.espa.com>