

KAGOME

株主のみなさまへ

2010年
秋・冬号

子ども大好き!
トマトのお鍋



トマトなベアー君



甘熟トマト鍋

トマトすき焼き鍋

ごあいさつ

秋も深まり、日々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19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。

昨年ご好評いただきました『甘熟トマト鍋』ですが、今年は『トマトすき焼き鍋』を

新発売いたしました。冊子の中でも様々なトマトベースの鍋レシピを

ご紹介しておりますので、みなさまでお楽しみください。

また、アンケートで『トマトケチャップ』や『ソース』の活用法について

ご質問いただきましたので、お薦めのレシピを掲載させていただきます。

是非お試しいただき、他にもお薦めの調理法がございましたら、お声をお寄せください。

飲料につきましては、今年の夏に収穫した凛々子を搾って作ったトマトジュースや
期間限定の野菜生活100シリーズをお届けいたしますのでどうぞお召し上がりください。

さて、現在、株主のみなさまとのより広くより深い対話・交流活動を進めております。

株主総会ではより広く、数多くの株主さまにご参加いただけるよう準備を進めております。

株主フォーラムも同様の考えから、開催方式の変更と開催エリアの拡大をしております。

同時に、カゴメをより深く知っていただくための交流企画も進めており

今年の夏には工場モニター見学会を実施し、来年には料理教室も企画しております。

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いております。

忌憚のないご意見を数多くお聞かせくださいますよう、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19回 株主優待品のご紹介

野菜や果実などからつくった、カゴメならではのおいしさ。今回は、これからの季節にぴったりの「トマトすき焼き鍋」や「トマレピ!シリーズ」の新メニューを中心に、自然の恵みにあふれた人気商品をお届けします。

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



トマトすき焼き鍋／イタリアン風トマト肉じゃが／カゴメトマトケチャップ 180g／カゴメソースウスター醸熟こぶりちゃん／カゴメトマトジュース 食塩無添加／野菜生活 100 ラ・フランスミックス

トマトすき焼き鍋／甘熟トマト鍋／基本のトマトソース 295g／イタリアン風トマト肉じゃが／豚肉とピーマンのトマト黒酢あん炒め／カゴメトマトケチャップ 300g／カゴメソースウスター醸熟 300g／押し麦ごはんで濃厚ポタージュリゾット えびトマトクリーム／押し麦ごはんで濃厚ポタージュリゾット オニオンクリーム／カゴメトマトジュース 食塩無添加／野菜生活 100 ラ・フランスミックス／フルーティートマト

トマトすき焼き鍋



あったか鍋レシピを
後ろのページで
紹介するよ!



豚肉やお好み野菜を加えて
手軽に食べられる。
新しいおいしさの、すき焼き用
割り下スープです。

<トマレピ!シリーズ>

- ・イタリアン風トマト肉じゃが
- ・豚肉とピーマンのトマト黒酢あん炒め



“ごはんに合う”トマト味の
メニュー専用ソース。
旬の素材をトマト味で手軽に
味わっていただけます。
全14種。
いろいろとお楽しみください。

トマレピサイトはコチラ <http://www.kagome.co.jp/tomarepi/>

?

定番商品もアイデア次第で新しいメニューに！



つける、かける以外の上手な使い方ありますか？

株主のみなさまからの声におこたえして、管理栄養士からおすすめの2品をご紹介します。



カゴメトマトケチャップ

かぼちゃと豚肉のピリカラ炒め



材料 2～3人分

かぼちゃ …………… 1/4 個
豚ロース薄切り肉…………… 200g
酒・しょうゆ …………… 各小さじ1
ねぎ …………… 10cm
にんにく …………… 1片
しょうが …………… 1かけ
赤とうがらし …………… 1本
(A)

カゴメトマトケチャップ.. 大さじ 3
酒…………… 大さじ 2
しょうゆ…………… 大さじ 1
塩・こしょう…………… 各少々
サラダ油…………… 大さじ 1
万能ねぎ…………… 適量

作り方

- かぼちゃはひと口大に切って、電子レンジで4～5分加熱。豚肉はひと口大に切り、酒としょうゆで下味をつける。
- ねぎ・にんにく・しょうがはみじん切り、赤とうがらしは種をとり輪切りにする。フライパンに油大さじ1を熱し、豚肉を炒める。
- ②の香味野菜とかぼちゃを加えて、中火で炒め合わせる。
- (A)の調味料を合わせて③にまわし入れ、味をからめる。器に盛り、万能ねぎの小口切りを散らす。

カゴメソースウスター醸熟

揚げずに簡単！鶏のソースから揚げ



材料 2～3人分

鶏もも肉…………… 1枚 (300g)
カゴメウスターソース…………… 大さじ2
小麦粉…………… 大さじ2
サラダ油…………… 大さじ2
こくみトマト(プラム)…………… 2～3個
レタス…………… 1～2枚

POINT

- *鶏肉の下味は前日から漬けておいても大丈夫です。
- *お弁当やおつまみにもよく合います。

作り方

- 鶏肉はひと口大に切り、ウスターソースと共にビニール袋に入れよくもみ込んで、30分以上おき、味をなじませる。
- ①の水気を軽く拭き取り、まわりに小麦粉をまぶす。
- フライパンに油を熱し、②を転がしながら全体をよく焼く。
- 皿に③を盛り付け、レタスとトマトを添える。



カゴメトマトジュース 食塩無添加



食塩ゼロ。
2010年夏に収穫した
トマトジュース専用品種
「凛々子」を、1滴の水も
加えずギュッとしぼり
そのまま容器につめました。



フルーティートマト



家族みんなでおいしく飲める！
はちみつとレモンを加えて
すっきりとした
おいしさに仕上げた
新しいトマト飲料です。

野菜生活100ラ・フランスミックス



沖縄シークワサーミックス
に続く期間限定・
野菜生活100シリーズ。
この季節にしか味わ
えないおいしさです。
次のフルーツミックス
もお楽しみに。

?

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>



あったか鍋レシピ

これからの季節にぴったりの鍋。昨年ご好評いただいた甘熟トマト鍋にトマトすき焼き鍋が仲間入り。是非、色々なお鍋をお楽しみください！



カゴメ甘熟トマト鍋



白菜と豚肉の ミルフィーユ風トマト鍋

野菜もお肉も
パクパク
食べられる！



【材料 4 人分】

カゴメ甘熟トマト鍋 (400g) 1 袋
白菜 1/2 株 (600g)
豚バラ薄切り肉 (又はしゃぶしゃぶ用) 300g
水菜 100g



【作り方】

- 白菜は 1 枚ずつはがし、白菜、豚肉を交互に重ね、5cm 幅に切る。
- 切り口が上になるように鍋に敷き詰め、「甘熟トマト鍋」と水 400ml を加え火にかける。
- 沸騰したら白菜が柔らかくなるまで煮込み、3 ~ 4cm に切った水菜を添える。

POINT

*粉チーズをかけても美味しく召し上がれます。
*シメにごはんを加えれば、うま味たっぷりのリゾットに！

カゴメ基本のトマトソース



海鮮イタリアン鍋お正月バージョン

【材料 4 人分】

カゴメ基本のトマトソース (295g) 1 袋
カキ 12 個
はまぐり 8 個
生鮭 4 切れ
長ねぎ 2 本
かぶ 4 個
じゃがいも 2 個
切りもち 8 切れ
白ワイン 1/4 カップ
塩・こしょう 各少々



【作り方】

- じゃがいもは洗ってラップをし、電子レンジで硬めに加熱 (約 6 分)。皮をむいて半分に切る。かぶは皮をむき、食べやすい大きさに切る。ねぎは斜めに切る。カキは塩水でよく洗い、鮭は一口大に切る。もちは焼いておく。
- 鍋に「基本のトマトソース」、白ワイン、水 4 カップ、塩・こしょうを入れて沸騰させ、火の通りにくい材料から鍋に入れ、煮込む。

POINT

*お好みでイタリアンパセリを添えてもおいしく召し上がれます。

カゴメトマトすき焼き鍋



プルコギ鍋

お子様も大好き！
人気の韓国風お鍋



【材料 4 人分】

カゴメトマトすき焼き鍋 (400g) 1 袋
牛薄切り肉 300g
白菜 3 ~ 4 枚
玉ねぎ 1/2 個
にんじん 1/2 本
しめじ 1 パック
ニラ 1/2 束
長ねぎ 1 本



【作り方】

- 玉ねぎ・にんじんは薄切り、ニラは 3cm の長さ、長ねぎは斜め切り、牛肉・白菜は食べやすい大きさに切る。しめじは小房に分ける。
- 鍋に「トマトすき焼き鍋」と水を 200ml 入れ煮立てる。
- 沸騰したら、牛肉を加えほぐしながら火が通ったら、硬い野菜から順に加える具材を煮込み混ぜる。最後にニラを散らす。

POINT

*お好みでコチュジャン・ごま油を加えるとより本格的な雰囲気！
*汁が煮詰まってきたら水を加えて薄めてください。

カゴメトマトすき焼き鍋



もやしのトマ鶏すき

ヘルシーで
節約もできる！



【材料 4 人分】

カゴメトマトすき焼き鍋 (400g) 1 袋
鶏もも肉 2 枚 (500g)
もやし 3 袋
ニラ 1/2 束
お好みで卵 人数分



【作り方】

- もやしはよく洗い、ニラは 4 ~ 5cm 長さに切る。鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- 鍋にトマトすき焼き鍋用スープ 1 袋と水を 200ml 入れ煮立て、沸騰したら鶏肉を加えて煮る。
- 火が通ったら、もやしとニラをたっぷり加え軽く煮る。お好みで溶き卵をつけてお召し上がりください。

POINT

*汁が煮詰まってきたら水を加えて薄めてください。

より広く、より深く、株主のみなさまとの 対話・交流活動を進めてまいります

カゴメは企業理念の一つ「開かれた企業」のもと、ファン株主のみなさまとの対話・交流活動を積極的に実施してまいりました。今後ともカゴメは「お客さま資本」の会社としてさらなる成長を目指し、これまで以上にみなさまとの対話・交流活動を活発に展開していく所存です。

現在、より多くの株主さまにご参加いただける機会をそしてより深くカゴメを知っていただく機会を創出

するため、時期や地域、テーマなどのさまざまな角度からの検証をしながら、実験的な取り組みを進めております。

＜新たな対話・交流活動の取り組み＞

来年の株主総会では総会の模様をインターネットで生中継し、当日出席できない株主さまにもご覧いただけるよう準備中です。また、これまで東京・名古屋地区で開催してきました「株主フォーラム」は今年度から開催方法等を見直し、全国主要都市で複数年かけた開催を設計しております。今年度は、来年2月に近畿と九州エリアで株主さまとご同伴者をご招待する「カゴメ健康応援セミナー」の開催を予定しております（裏面参照）。

一方、8月に実施した工場モニター見学会や来年開催予定の料理教室など、カゴメをより深く知っていただくイベントをテーマ別、地域別に企画中でございます。

今後とも株主のみなさまに、**KAGOME** についてより広く、そしてより深く知っていただくための対話・交流活動を企画してまいりますので、ご支援ならびにご意見を賜われますようお願い申し上げます。

〒104-8689
郵便はがき

104-8689

お手数ですが、
50円切手をお貼りください。

郵便局株式会社 京橋郵便局留
「カゴメ健康応援セミナー」
ご招待係

ファン株主のみなさまとの対話・交流活動のあゆみ

- 1998年～ 株主総会の集中日を回避(本年度は6月17日に開催)
- 2001年～ 株主優待制度の導入(年二回)
※同封のアンケートのご意見を事業活動や商品開発に活用
- 2002年～ 株主懇親会開催(東京・名古屋)
来場数は全株主数の1割を超える
- 2004年～ カゴメ劇場ご招待
- 2007年～ 株主懇親会を見直し株主フォーラム開催(東京・名古屋)
- 2009年～ 株主総会議決権行使結果をホームページに掲載
2009年 株主フォーラム web版公開
- 2010年～ 「KAGOMAIL(かごめ～る)」
メールによる情報提供を開始

抽選で株主さまをご招待いたします！「カゴメ健康応援セミナー」

2011年2月16日(水) 13:30-16:00 (予定)

福岡サンパレス(ホール)

福岡市博多区築港本町2番1号

抽選で株主さま 1,000名とご同伴者さま 1名
合計 1,000組 2,000名さま

2011年2月23日(水) 13:30-16:00 (予定)

神戸国際会館(こくさいホール)

神戸市中央区御幸通8丁目1番6号

抽選で株主さま 1,000名とご同伴者さま 1名
合計 1,000組 2,000名さま

開催内容

- 社長挨拶 ●健康応援セミナー

ご応募方法・発表

●インターネットからのご応募

メールアドレスをご登録された株主さまに、インターネットからのご応募方法をメールにてお送りしています。インターネットからご応募いただくためには、まずメールアドレスのご登録をお願いいたします。

●はがきでのご応募

右の専用はがきに必要事項を記入してご応募ください。

●締切

2010年12月24日(金) ※当日消印有効

インターネットからのご応募は、同日 23:59 までとなります

- ご応募多数の場合、厳正な抽選の上、入場券の発送をもって発表にかえさせていただきます。
- 入場券は開催日の約3週間前にお届けいたします。

応募に関するご注意

- 会場までの交通費は当選者のご負担となります。
- インターネットからご応募いただいた場合、はがきと重複してのご応募は、インターネットを有効とさせていただきます。
- ネットオークションを含む転売目的のご応募は固くお断りいたします。

お問い合わせ

カゴメお客様相談センター ☎ 0120-401-831

※当選・落選のお問い合わせは受け付けておりません。

※受付時間 9:00-17:00

お預かりした個人情報につきましては、抽選および招待券の発送にのみ使用いたします。お客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません(法令などにより開示を求められた場合を除く)。なお、15歳以下の方が応募される場合は保護者の方の同意が必要です。ご了承の上、ご応募いただきますようお願いいたします。

(キリトリ線)

「カゴメ健康応援セミナー」 ご招待応募はがき

ご入場希望の会場に丸をつけてください。

2011年2月16日(水) 13:30-16:00 (予定)
福岡サンパレス

2011年2月23日(水) 13:30-16:00 (予定)
神戸国際会館

フリガナ		
氏名	氏	名
〒	□□□□-□□□□	都道 府県
ご住所	市区 町村	
マンション アパート名		
☎		

※必ずすべてご記入ください。ご記入もれの場合は無効とさせていただきますのでご注意ください。

未就学児を
ご同伴予定ですか

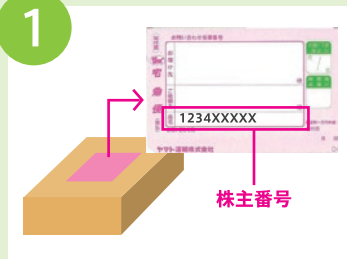
はい ・ いいえ

メールアドレスご登録のお願い

メールアドレスをご登録いただくことにより、「交流イベントのご案内」や、「四半期だより」「新商品」等の情報を、紙を使わず環境にやさしく、タイムリーにみなさまのもとへお届けしております。「カゴメ劇場」や「カゴメ健康応援セミナー」等の各種イベントにもホームページからお申し込みいただけるなど、みなさまにお役立ていただける環境整備を進めております。また株主のみなさまのご意見・ご感想をリアルタイムでお聞かせいただくことにより、新しい対話・交流企画をよりよいものにしていきたいと思います。是非この機会に、メールアドレス等のご登録をお願い申し上げます。

ご登録方法

1



株主番号

お手元に**株主番号**をご用意ください。
株主番号は、株主優待品の送り状に記載されている8桁の番号です。ご不明な場合には下記事務局宛にメールにてお問い合わせください。

KAGOMAIL 事務局 info@kagome.co.jp

2



ここをクリック

「ファン株主のみなさまへ」サイトにアクセスして「メールアドレスご登録ページはこちらから」をクリックしてください。

「ファン株主のみなさまへ」サイトはこちら
<http://www.kagome.co.jp/company/ir/>

3



「新規登録」ボタンをクリックしてください。手順に従ってメールアドレス等をご登録ください。



カゴメを深く知っていただく新しい交流企画「那須工場モニター見学会」を開催しました！

8月19日、株主のみなさまを対象にモニター工場見学会を開催。当日は株主さま30名とご家族・ご友人を合わせた58名の皆さまにご参加いただきました。

モニター見学会のご報告は「ファン株主のみなさまへ」サイトでご紹介しております。
<http://www.kagome.co.jp/company/ir/new/101013/index.html/>



トマト畑で収穫体験



トマトジュース製造ライン等を見学



トマト温室を見学

2011年2～3月には料理教室を企画中です。詳細はホームページでご案内いたします。今後も株主のみなさまのお声に真摯に耳を傾け、より深い対話・交流ができるよう努力してまいりますのでよろしくお願いいたします。

個人情報管理の徹底

- ・個人情報の取扱いは、弊社の定める「プライバシーポリシー」に従い厳重に管理します。詳しくはインターネット (<http://www.kagome.co.jp/policy/>) でご覧ください。
- ・弊社は、ご登録いただいたメールアドレスをメール配信及び弊社からの連絡の目的以外には使用いたしません。

