



KAGOME

株主のみなさまへ

2011年夏号



「からだに届く、  
おもいやり。」

## ごあいさつ

このたびの東日本大震災で被災されたみなさまには、心からお見舞いを申し上げますとともに、被災地域の日も早い復興のために、当社としても尽力してまいります。

本日は、第20回株主優待品をお届けいたします。震災の影響により、みなさまへのお届けが3ヵ月も遅れてしまいましたことを、ここに改めて深くお詫び申し上げます。9月末に権利が確定します株主優待品については、例年どおり11月最終土曜日のお届けを予定しておりますので、どうぞ宜しく願いいたします。

さて、当社は、芦田愛菜ちゃんが登場するCMに代表されますように、飲料を中心として広く「からだに届く、おもいやり。」をキーワードに商品展開を進めています。優待品にも、お子様からご高齢者様まで、幅広い世代、様々なライフスタイルの方々にお楽しみいただける商品を詰め合えました。開発担当者の想いとともにお届けいたしますので、ご自身のため、大切な方のために、カゴメ商品をご愛用いただければ幸いです。

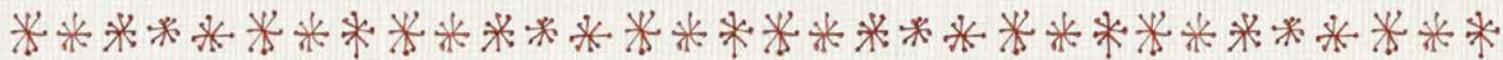
また、今回は、今夏に収穫した加工用トマト「凛々子(りりこ)」を使用したトマトジュースも株主のみなさま用に準備させていただきました。トマトの力で酷暑を乗り切っていただけたらと思います。そして、おいしさへのこだわりを纏めたリーフレットを併せてお届けしますのでご一読ください。

なお、今年も株主のみなさまとの様々なイベントを予定しております。私をはじめ、役員・社員一同、株主のみなさまと『対話と交流の会』でお会いできますことを楽しみにしております。是非ご参加くださいますようお願いいたします。

末筆ではございますが、引き続き株主のみなさまのご期待にお応えできるよう、社員一丸となって取り組んでまいります。今後とも一層のご支援を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。



にし ひで のり  
代表取締役社長 西 秀訓



# これからの「対話と交流の会」のご案内

カゴメはより多くの株主さまにご参加いただき、より深く知っていただくために開催の時期や地域テーマなど様々な観点から、イベントを試行中です。今年度、これからの「対話と交流の会」は以下のイベントを予定しておりますので株主のみなさまのご参加をお待ちしております。

※会場の都合により、抽選によるご参加となりますので、何卒ご了承くださいますようお願いいたします。

## 健康応援セミナー



野菜や植物性乳酸菌など、生活に役立つ情報を当社研究員が講演します。また、会場ではカゴメのものづくり、安心・安全の考え方などについて、役員・社員と直接対話をしていただくためのイベントです。

複数年かけ全国一巡するよう開催してまいります。本年2月は九州・近畿エリアで開催し、1,630名の方にご来場いただきました。来年2月には、北海道・東京で開催を予定しています。詳細が決まりましたらホームページでご案内いたしますが、11月お届けの株主優待でもご案内する予定です。

## 株主料理教室

カゴメの管理栄養士が講師になりカゴメの商品を使っておいしく楽しい料理教室を開催します。

今年2～3月には大阪、名古屋、東京で開催し、82名の方にご参加いただきました。今年10～11月に札幌、仙台、広島、福岡での開催を予定しています。

詳細が決まりましたらホームページでご案内いたします。



## 事業所見学会

カゴメの事業所を見学していただくイベントです。昨年は栃木県にある那須工場と総合研究所の温室を見学していただきました。今年は9月下旬にカゴメ発祥の地、愛知県東海市にあるカゴメ記念館でカゴメの歴史を紹介する見学会を開催します。



カゴメ記念館見学会は、9月2日までホームページにて募集中です。

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



# 第20回 株主優待品のご紹介

野菜や果実などからつくる、カゴメならではのおいしさ。

これからの季節にぴったりの自然の恵みにあふれた商品をお届けします。

100株以上、1000株未満保有の株主さま



- ・カゴメトマトジュース(ストレート)
- ・野菜生活 100 沖縄シークワサーミックス
- ・すくすくやさい 野菜 100%
- ・野菜一日これ一本 超濃縮
- ・すくすくやさい ぶどう味
- ・トマト料理の素
- ・野菜生活 100 Silky Soy
- ・太陽のトマトカレー

1000株以上保有の株主さま



- ・カゴメトマトジュース(ストレート)
- ・トマト料理の素
- ・すくすくやさい 野菜 100%
- ・太陽のトマトカレー
- ・すくすくやさい ぶどう味
- ・トマレピ! トマたま炒め
- ・野菜生活 100 オリジナル
- ・トマレピ! イタリアン風トマトしょうが焼き
- ・野菜生活 100 Silky Soy
- ・うま辛ドライトマト
- ・野菜生活 100 沖縄シークワサーミックス
- ・野菜一日これ一本 超濃縮

## 新物カゴメトマトジュースのご紹介

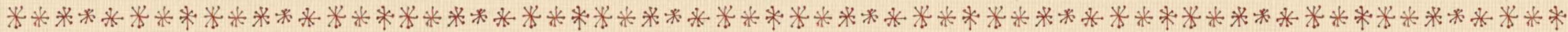
1933年の発売以来、常に安全でおいしいトマトジュースをみなさまにお届けできるように、カゴメは様々な取り組みを行ってきました。それは人が変わっても変わらない、トマトジュースに対する大切な想いです。今年も契約農家のみなさまの愛情がたっぷりつまった完熟トマトを使って、安全でおいしいカゴメトマトジュースをお届けします。是非お召しあがりください。

この他に、カゴメのおいしさへのこだわりを同梱のリーフレットにまとめましたのでご覧ください。

カゴメトマトジュース 190g 115円(参考小売価格)



コンシューマー  
事業本部  
商品企画部  
大槻智史



# 『からだに届く、おもしろい』をキーワードに、商品展開を進めています！

今回は、商品とともに  
開発担当者の声をお届けします！

自然の恵みを活かし、野菜のチカラで大切な人たちを元気にしたい。そんな想いを形にするため、小さなお子さまからご高齢の方々まで、幅広い年齢層、様々なライフスタイルの中でご愛飲いただける商品や、トマトの新しい味わいを求めた、今までにない商品の開発にチャレンジしております。これからもカゴメの商品が、みなさまの健康長寿に少しでも貢献できることを願っております。



総合研究所 商品開発研究部 / 石川信吾

## 野菜好きの子どもが 少しでも増えてくれますように。 株主さま 特別先行お届け 9月上旬発売

● **すくすくやさい 野菜100% / ぶどう味**  
産まれてくる自分の子どもをイメージして設計した商品です。実は、すくすくやさいの設計に携わっている際、自分が父親になることがわかりました。産まれてくる子どもに自信を持って飲ませることができるよう、砂糖や食塩や香料無添加にこだわりました。  
すくすくやさい 野菜100% / ぶどう味 100ml×3 195円(参考小売価格)



コンシューマー事業本部 商品企画部 / 久森匡子

## どんな料理も簡単にイタリアン風に！

● **トマト料理の素**  
トマト料理を楽しみたいけど味付けが難しくてレパートリーが広がらない…、そんな悩みを解決するのがこの商品。完熟トマトに鶏がらスープやにんにくでしっかり味付けをしているため水で薄めるだけの新しい使い方。どんな料理も簡単にイタリアン風に仕上がります。  
トマト料理の素 100g×2 220円(参考小売価格)



コンシューマー事業本部 商品企画部 / 佐藤慎哉

## フレーバーバリエーションを楽しもう。

● **野菜生活 100 Silky Soy**  
野菜と果実に加え、大豆の栄養と美味しさをブレンドした野菜生活からの新提案！やさしい甘さで意外にスイーツとの相性がピッタリです。  
野菜生活 100 Silky Soy 200ml 109円(参考小売価格)

● **野菜生活 100 沖縄シークワサーミックス**  
昨年好評につき、今年は沖縄産アセロラをプラスして再登場！爽やかな酸味と苦味で暑い夏のリフレッシュと水分補給に是非どうぞ。  
野菜生活 100 沖縄シークワサー 200ml 109円(参考小売価格)



コンシューマー事業本部 商品企画部 / 増田瑠美子

## トマトと野菜のイタリアン風なカレー♪

● **太陽のトマトカレー**  
おいしさの秘密は、完熟トマトと香味野菜をじっくり煮込んで野菜の甘みとコクを引き出したこと、バジルとパルメザンチーズを加えイタリアン風の新しい味わいに仕上げたことです。カロリーも123kcalと、とってもヘルシー！ごはんに合う新しいトマトメニュー、ぜひお試しください！  
太陽のトマトカレー 200g 230円(参考小売価格)



コンシューマー事業本部 商品企画部 / 藤澤昭典

## 少量で野菜の栄養がしっかり摂れる。

● **野菜一日これ一本 超濃縮**  
1日に必要とされる野菜350g分をこの1本(125ml)にバランス良くギュッと濃縮した野菜ジュースです。カゴメ独自のトマト原料を使用することで、超濃縮しながらも飲みやすく仕上げました。「健康意識は高いけれど、できれば少量で野菜不足を補いたい」「手軽に栄養バランスを改善したい」と考えている方に最適です。  
野菜一日これ一本 超濃縮 125ml 103円(参考小売価格)



従業員が一体となり世の中に笑顔を発信しよう！という想いをこめて、企画・作成した震災復興ボロシャツ。今夏のクールビズとしてオフィスでも大活躍！



コンシューマー事業本部 商品企画部 / 石岡大輔

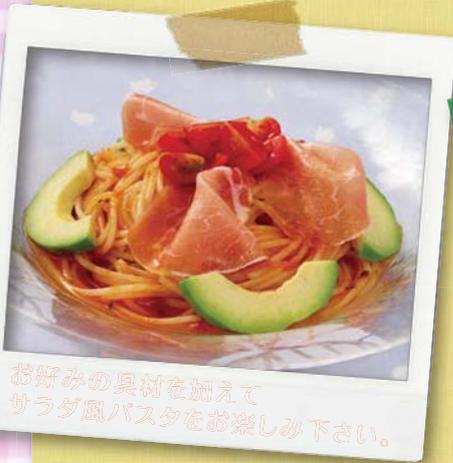
## 新しいトマト調味料の世界へ。

● **うま辛ドライトマト**  
ドライトマトは、トマトを乾燥濃縮させた食材で、あらゆるトマト素材の中でも、旨みが最も詰まっています。「うま辛ドライトマト」は、生トマト4個分相当のドライトマトをぜいたくに使い、にんにく・醤油・バジルで味付けした調味油とあわせました。濃厚なドライトマトの旨みで、ごはんやパスタ、パン、そのままおつまみとしても、幅広く楽しめる新しい調味料です。  
うま辛ドライトマト 110g 480円(参考小売価格)  
関東1都9県(東京、神奈川、千葉、埼玉、群馬、栃木、茨城、山梨、長野、新潟)にて販売





## 生ハムとアボカドの冷製パスタ



調理時間  
約10分

エネルギー  
443kcal

塩分  
2.3g

【材料】2人分

- トマト料理の素 (100g) 1袋
- 水 100ml
- スパゲティ(1.6mm) 160g
- ミニトマト 3個
- 生ハム 小6枚 (約30g)
- アボカド 1/2個 (約50g)

お好みの具材を加えて  
サラダ風パスタをお楽しみ下さい。

- ①ミニトマトは4等分に切る。  
アボカドは種を取り、皮をむき、5mm幅の薄切りにする。
- ②スパゲティを茹で、氷水で冷やし、よく水気を切る。
- ③ボウルにトマト料理の素と水を入れ、②を加えて混ぜ、皿に盛り具材をのせる。



# おすすめ レシピ

他にもトマト料理のレシピがいっぱい!  
カゴメの便利なレシピ検索サイトはこちら  
**カゴメ おすすめレシピ検索**

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

## 野菜生活シルキーソイ de シリアル



調理時間  
約1分

エネルギー  
234kcal

塩分  
0.8g

【材料】1人分

- カゴメ野菜生活 100 Silky Soy (200ml) 1本
- コーンフレーク 40g
- お好みのフルーツ 適量

時間がない忙しい朝でも  
野菜ジュースとコーンフレークを  
一度に摂取できる  
ヘルシーな組み合わせ。

- ①器にコーンフレークを盛りつける。
- ②野菜生活を①に注ぐ。お好みでフルーツをそえる。

## ピザ風おにぎり

調理時間  
約10分

エネルギー  
348kcal

塩分  
2.2g



【材料】2～3個分

- トマト料理の素 (100g) 1袋
- ご飯 1合分 (約300g)
- 溶けるスライスチーズ 1枚 (約18g)
- お好みの具材 適量  
(ウインナー・コーン・パプリカなど)

お好みの具材でお楽しみ下さい。

- ①ボウルに温かいご飯とトマト料理の素を入れ、よく混ぜる。  
具材は一口大に切っておく。
- ②ご飯を2～3等分のおにぎりにし、アルミ箔の上に置き、チーズと具材をのせ、チーズが溶ける程度にトースターで焼く。

カンタンで  
おいしいよ!



さらに使いやすく、株主さまのために

# 「ファン株主のみなさまへ」サイトがリニューアル

カゴメのことを、楽しくご理解  
いただけるよう情報整理し  
使いやすい仕様になりました。  
今後も株主のみなさまとの  
新しい対話と交流の場となるよう  
伸展させてまいります。  
是非みなさまからのご意見を  
お聞かせください。



コーポレート・コミュニケーション本部  
IR部/奥村 有希



## ✉ 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。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、新しい対話と交流企画をよりよいものにしていきたいと思っております。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

2 「ファン株主のみなさまへ」サイトにアクセスして「最新情報をメールでお届け!」をクリックしてください。

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。  
「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/>

### 登録していただくと…

- ・株主イベント情報をご案内します。
- ・カゴメが特別に育てたトマト「凛々子(りりこ)」の苗のプレゼントや新商品をいち早くお楽しみいただける商品サンプリングの募集告知もさせていただきます。  
※いずれも抽選となります。



・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/>)をご覧ください。  
・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。

① 自然を、おいしく、楽しく。  
**KAGOME**

〒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  
お客様相談センター フリーコール 0120-401-831(受付時間 9:00-17:00)