

KAGOME

# 株主のみなさまへ

2011年秋・冬号

今夜はトマト鍋!



証券コード 2811

## ごあいさつ

朝夕の寒さに、冬の訪れを感じる季節となりました。株主のみなさまには、日頃よりカゴメ商品をご愛顧いただきますこと、心より感謝申し上げます。

さて本日は第21回株主優待品をお届けいたします。カゴメは、一昨年からトマトを使った鍋用スープに注力し、今年は『甘熟トマト鍋』に加え、大人の方にも様々なシーンでお召し上がりいただけるよう『イタリアントマト鍋』を新発売いたしました。芦田愛菜ちゃんのCMをご覧になった方もいらっしゃるかと存じますが、シメのアレンジまでお楽しみいただけるような提案をしておりますので、みなさまお好みにあわせてお試しください。

また、普段はお求めいただけないギフト専用の『野菜生活 思いやりギフト 果実の恵み』も詰め合えました。ギフトならではのこだわり果実を使った、贅沢な味わいです。お試しいただき、ご家族やご友人さま、大切な方々へご紹介いただけますと幸いです。その他、本冊子の中面にご紹介しておりますが、この秋、ギフト専用のトマトの焼き菓子『トマッティーニ』という商品を新発売いたしました。トマトのおいしさを新しい形で表現しております。100名様限定ではございますがモニター募集も行っておりますので、忌憚の無いお声をお聞かせください。

なお、今年度も、年明けに2地区で健康応援セミナーを予定しております。私をはじめ、役員・社員一同、会場でみなさまとお会いできますことを楽しみにしております。

今後も継続的に対話と交流の会を企画してまいりますので、どうぞ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取り組んでまいりますので、今後ともなお一層のご支援を賜りますよう何卒宜しく願い申し上げます。

にし ひで のり  
代表取締役社長 西 秀訓



# 「カゴメ健康応援セミナー」開催のお知らせ

カゴメは企業理念のひとつ「開かれた企業」のもとファン株主のみなさまとの「対話と交流の会」を積極的に進めております。そのひとつである、昨年度から開催の「カゴメ健康応援セミナー」は、全国主要都市で複数年かけた開催を計画しております。

今年度の開催につきましては、裏面をご覧ください。



社長あいさつ



株主さまとの交流



カゴメ研究員による講演



株主さまとの交流



トマトの展示

（キリトリ線）  
郵便はがき

104-8691

お手数ですが、  
50円切手をお貼りください。

郵便事業株式会社 晴海支店  
郵便私書箱 第201号

「カゴメ健康応援セミナー」

ご招待係



# 「カゴメ健康応援セミナー」

2012年2月29日(水) 13:30-16:00 (予定)

## 神奈川県民ホール

横浜市中区山下町 3-1

みなとみらい線 日本大通駅から徒歩約 6 分

抽選で株主さま **1,500名**

2012年3月15日(木) 13:30-16:00 (予定)

## JRタワーホテル日航札幌

札幌市中央区北 5 条西 2-5

JR 札幌駅南口直結

抽選で株主さま **150名**

### 開催内容

- 社長あいさつ ●当社研究員による講演 ※食事のご用意はございません。

### 応募方法・発表

#### ●インターネットからのご応募

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

#### ●ハガキでのご応募

右の専用ハガキに必要事項を記入してご応募ください。

#### ●締切

**2011年12月26日(月)** ※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

- ご応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。
- 当選者の発表は、入場券の発送をもってかえさせていただきます。
- 入場券の発送は 1 月末頃を予定しています。

### 応募に関するご注意

- 2011年9月末時点の株主さまが対象となります。
- 会場までの交通費は個人負担となります。
- 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。
- 未就学児のご入場はご遠慮ください。

### 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)。ご了承の上、ご応募いただけますようお願いいたします。

## 「カゴメ健康応援セミナー」 ご招待応募ハガキ

ご希望の会場のどちらかひとつに○印をつけてください。

2012年2月29日(水) 13:30-16:00 (予定)  
神奈川県民ホール

2012年3月15日(木) 13:30-16:00 (予定)  
JRタワーホテル日航札幌

|      |   |            |
|------|---|------------|
| フリガナ |   |            |
| 氏名   | 氏   | 名          |
|      |   |            |
|      | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | 都 道<br>府 県 |
| 住所   | 市 区<br>町 村  |            |
|      | マンション<br>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。



# トマト鍋レシピのご紹介



今年は「甘熟トマト鍋」に加え、魚介との相性が良い「イタリアントマト鍋」が仲間入り！それぞれのトマト鍋でつくる  
とっておきの「モテ鍋」レシピや、一度の鍋で二度おいしい、愛菜ママおすすめの「モテモテ♡しめアレンジ」をご紹介します。

## トマトサラダ鍋



アレンジメニュー

【材料】(3～4人分)  
「イタリアントマト鍋」(400g)1袋  
豚ロースしゃぶしゃぶ肉 300g /  
木綿豆腐(300g)1丁 / 玉ねぎ 1個 /  
トマト 2個 / レタス 1/2個 / セロリ 1本 /  
パプリカ(赤・黄)各 1/2個

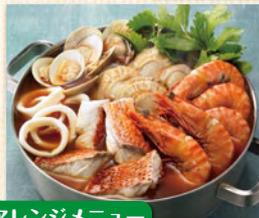
【作り方】(1)木綿豆腐は1cm厚さのひと口大に切る。(2)玉ねぎはスライサーで輪切りにし、水にさらして水気をよく切る。(3)トマトは8等分のくし型にレタスは食べやすい大きさにちぎり、セロリは斜め薄切りに、パプリカも薄切りにする。(4)鍋に、「イタリアントマト鍋」と水2カップ(400ml)を入れて沸騰させ豚ロースしゃぶしゃぶ肉と(1)を加えて煮る。火が通ったら(2)、(3)を加えて軽く煮て出来上がりです。

【モテモテ♡しめアレンジ】  
トマトスープ春雨ヌードル  
残ったスープに春雨を入れて  
「トマトスープ春雨ヌードル」のできあがり。



しめメニュー

## ブイヤベース鍋



アレンジメニュー

【材料】(3～4人分)  
「イタリアントマト鍋」(400g)1袋  
白身魚(鯛・たら等)3切れ(約300g) /  
はまぐり 8個 / イカ 2杯 / ホタテ 6個 /  
有頭エビ 6尾 / お好みの野菜 適量 /

【作り方】(1)白身魚、イカ、野菜はひと口大に切る。はまぐりは塩水に入れて砂抜きしておく。エビは背ワタを抜いておく。(2)「イタリアントマト鍋」と水2カップ(400ml)を鍋に入れ、沸騰させる。(3)材料を入れて煮込み、火が通ったら出来上がり。  
\* トマトと魚介の旨み・風味を味わうスープです。 \* 他に鮭・牡蠣・蟹などお好みの魚介を加えてお楽しみ下さい。

【モテモテ♡しめアレンジ】  
ボンゴレロツン  
残ったスープにパスタを入れれば  
「ボンゴレロツン」のできあがり。



しめメニュー

## ピザ鍋



アレンジメニュー

【材料】(3～4人分)  
「甘熟トマト鍋」(400g)1袋  
ベーコン 80g / ウインナー 8本 /  
じゃがいも 2個 / ほうれん草 1/2束 /  
玉ねぎ 1/2個 / バジル 1枝 /  
「こくみトマト(ラウンド)」2個 /  
溶けるチーズ 50g

【作り方】(1)ウイ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・トマトはくし型に切り、ほうれん草は5cm幅に切る。(2)「甘熟トマト鍋」と水2カップ(400ml)を鍋に入れ沸騰させる。(3)ベーコン・ウインナーから鍋に入れ、じゃがいも・玉ねぎを加え、火が通ったらほうれん草・トマト・チーズを加え煮る。(4)材料に火が通ったら、バジルを散らして出来上がり。

【モテモテ♡しめアレンジ】  
ナポリタンスパめし  
残ったスープにごはんとスパゲッティを入れて  
「ナポリタンスパめし」のできあがり。



しめメニュー

レシピの詳細や他の『モテ鍋』レシピも掲載！

■ トマト鍋サイトURL

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

一番食べてみたい鍋を  
教えて下さい。

→別紙アンケートで  
ご回答ください。



# カゴメギフト事業のご紹介

カゴメギフトは家族みんなで楽しめる定番のフルーツジュースから、相手の健康を思いやる野菜ジュース、会話が弾むトマトスイーツまで、『自然を、おいしく、楽しく。』に根ざした商品を開発しています。普段なかなかお試しいただけないギフト専用商品を、株主のみなさまには是非一度召し上がっていただきたいと思い、今回の株主優待品としてお届けいたします。

コンシューマー事業本部 ギフト事業部  
中津隈 哲郎(左)  
勝丸 透(右)



## 野菜生活 思いやりギフト ～果実の恵み～

普段はお店でなかなか買えない“ギフト限定”の野菜生活を詰め合せました。「とにかくおいしいっ！」と感じていただける味覚設計を目指し、こだわり果実を使った味わいに仕上げました。伊予柑ミックス、コンコードグレープミックス、アルフォンソマンゴーミックス、ブラッドオレンジミックスの4種類。

※野菜生活 思いやりギフト～果実の恵み～ YS-30 190g×24本 3,150円(税込)  
〈取り扱い店舗〉全国の百貨店、量販店にてお買い求めいただけます。



## トマトの焼き菓子「トマッティーニ」

トマトの持つ、「赤さ、甘さ、可愛らしさ」という魅力を、トマトのスイーツとしてお届けします。バターと生クリームをたっぷり使ったクッキー生地にもトマトを加えることで、さらにおいしく焼き上げました。可愛いパッケージで、手土産やクリスマスでも活躍する、会話が広がるギフトです。トマト＆バター、トマト＆オレンジ、トマト＆ビターチョコ、トマト＆バジルの4種類。

※トマトの焼き菓子「トマッティーニ」 TN-20 (24枚入) 2,100円(税込)、TN-30(36枚入) 3,150円  
〈取り扱い店舗〉全国の大手量販店及び、コンビニエンスストアのお歳暮ギフトカタログやインターネットなどで、お買い求めいただけます。

※各ギフト商品のお取り扱いや購入方法については、当社お客様相談センターにお問い合わせください。カゴメお客様相談センター **0120-401-831** (受付時間 9:00～17:00)  
※その他のギフト商品についてはこちら→カゴメギフト商品サイト URL <http://www.kagome.co.jp/gift>



コンシューマー事業本部 ギフト事業部  
部長 栗橋 貞行(左) 辻本 美紀(右)

## 〈モニター募集のおしらせ〉

株主のみなさまから忌憚の無いお声をお聞かせいただきたく、「トマッティーニ」24枚入りのサンプリングモニターを、株主さま限定で100名募集いたします。ご家族さまやご友人さまなどお召し上がりいただき、アンケートにご協力いただける方のご応募をお待ちしております！

【応募方法】インターネットまたは官製ハガキにて 【応募対象】2011年9月末時点株主さままで、アンケートにご回答いただける方  
【応募締切り】インターネットの方は、2011年12月4日(日) 23:59迄 / ハガキの方は、12月5日(月) 到着分迄  
【ハガキ宛先】〒104-8691 郵便事業株式会社晴海支店 郵便私書箱 第201号「トマトの焼き菓子 トマッティーニ」モニター募集係  
【当選結果】商品の発送をもってかえさせていただきます。 【アンケートについて】インターネットの方は12月9日(金)にメールにて送信  
ハガキの方はお届けの商品に同梱して発送 【アンケート締切り】2011年12月22日(木)

※KAGOMAILへのご登録については、本冊子一番最後のページにてご紹介しております。  
※既にKAGOMAILご登録の方へは、メールにて募集告知の案内をさせていただいております。ご確認の上、ご応募ください。

# 第21回株主優待品のご紹介

100株以上、1000株未満保有の株主さま



- ・イタリアントマト鍋
- ・トマトケチャップ 180g
- ・太陽のトマトハヤシ
- ・野菜生活 100 オリジナル
- ・野菜生活 100 伊予柑ミックス
- ・野菜生活 100 ブラッドオレンジミックス

1000株以上保有の株主さま



- ・イタリアントマト鍋
- ・トマトケチャップ 300g
- ・太陽のトマトハヤシ
- ・トマレピ! 鶏肉のトマトクリーム煮
- ・トマレピ! 完熟トマト仕立ての  
ロールキャベツ用ソース
- ・トマレピ! きのこと鶏肉のトマトデミ炒め
- ・押し麦ごはんで トマト鍋スープリゾット
- ・押し麦ごはんで キーマカレードリア
- ・野菜生活 100 オリジナル
- ・野菜生活 100 伊予柑ミックス
- ・野菜生活 100 コンコードグレープミックス
- ・野菜生活 100 アルフォンソマンゴーミックス
- ・野菜生活 100 ブラッドオレンジミックス
- ・野菜生活 100 Refresh!トリプルベリー&  
グレープ



## ◆イタリアントマト鍋◆

大人向けの味わいが楽しめる鍋つゆが新発売。魚介の旨みと香りが広がるスープには、タラやあさり、キャベツやたまねぎなど常備野菜でおいしくお召し上がりいただけます。



## ◆太陽のトマトハヤシ◆

「太陽のトマトカレー」に続き「太陽のトマトハヤシ」が新登場。トマトと野菜の味わいを活かしたヘルシーご飯を提案してまいります。



## ◆押し麦ごはん◆

トマト鍋スープリゾットは、人気のトマト鍋で作る、具材の旨みが凝縮された“シメのリゾット”を再現。キーマカレードリアは、トマトベースのスパイスを効かせたキーマカレーと、大豆を加えたチーズクリームのだリアです。食べ応えがあるのに300kcal未満とってもヘルシー。



# 事業所モニター見学会

## 富士見工場

8月22日(月)と23日(火)に長野県諏訪郡富士見町にあるカゴメ富士見工場の「株主モニター見学会」を開催し、株主さまとご家族やご友人さま27組41名にご参加いただきました。工場見学やジュース専用トマト『凜々子』の収穫体験を通じ、カゴメの自然や生態系を大切にする姿勢を感じていただきました。



## カゴメ記念館

9月27日(火)に当社創業の地、愛知県東海市にあるカゴメ記念館の「株主モニター見学会」を開催し、株主さま28名にご参加いただきました。創業者蟹江一太郎の歩みや想いが遺伝子として今日に引き継がれていることの講演と、隣接するカゴメ上野工場で製造しておりますカゴメ醸熟ソースの味比べやメニュー提案を行いました。



## KAGOMAIL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く思います。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



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



「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。

ここをクリック!



「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

カゴメファン株主 検索

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

### 〈モニター募集のおしらせ〉

本冊子の中面でもご紹介しておりますとおり、ギフト専用商品『トマッティーニ』24枚入りのモニターを100名募集いたします。KAGOMAILに登録していただくと簡単に応募することができます。ご応募お待ちしております!



・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/>)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。



〒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)

