

<ニュースリリース>

8月11日(火)解禁!“トマト、澄みわたる。”

「カゴメトマトジュースプレミアム」

国産トマトのみずみずしさを活かした『とれたてストレート製法』

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、「カゴメトマトジュースプレミアム」を2015年8月11日(火)より、数量限定にて発売いたします。

当社は1933年に日本で初めてトマトジュースを発売いたしました。原料には弊社が保有する約7,500種もの遺伝資源から選び出されたトマトを使用し、トマト本来のおいしさを最大限に引き出す加工技術によって、より多くの方にお楽しみ頂けるトマトジュースを追求してきました。昨年から発売している「カゴメトマトジュースプレミアム」は、カゴメ独自の『とれたてストレート製法』により、旬の国産トマトのみずみずしさを最大限活かしたこだわりのトマトジュースです。

『とれたてストレート製法』とは、独自の搾汁技術により、やさしく丁寧に搾ることで、さらっとしたのどごしを感じる事が出来るカゴメ独自の製造方法です。製造工程における加熱度(※)を約6割低減(カゴメトマトジュースストレート比)することにより、雑味がおよそ3割低減されることが、当社分析結果により明らかになっており、トマト本来の美味しさを楽しむことが出来ます。この『とれたてストレート製法』により、「カゴメトマトジュースプレミアム」でしか味わえない美味しさを実現しています。

原料となるトマトは、旬のみずみずしい国産トマトだけを使用しているため、その年のその時期だけの数量限定商品です。「カゴメトマトジュースプレミアム」ならではの、今年採れたトマトのみずみずしさをお届け致します。

※加熱温度や加熱時間から算出したジュースにかかる熱の量



カゴメトマトジュースプレミアム
食塩無添加 200ml



カゴメトマトジュースプレミアム
食塩無添加 スマートPET 720ml



カゴメトマトジュースプレミアム
低塩 スマートPET 720ml

■ 商品概要

商品名	容量(容器)	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加	200ml	270日	120円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 スマートPET	720ml	1年	290円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 低塩 スマートPET	720ml	1年	290円前後

■ 商品特長

- ◇『とれたてストレート製法』により、さらっとしたのどごしと爽やかな香り
- ◇自社開発品種 トマトジュース用トマト“凜々子”を使用
- ◇契約農家で栽培されたとれたての国産完熟トマトのみを使用
- ◇着色料、保存料不使用

■ 発売日

2015年8月11日(火) ※在庫がなくなり次第終了

■ 発売地区

全国

■ 販売目標(2015年8月～12月)

8.4億円

■ 参考

『フード・アクション・ニッポン アワード2014 大賞受賞』

国内産地の拡大を進め、国産加工用トマトを使った「カゴメトマトジュースプレミアム」の取組みが、フード・アクション・ニッポン アワード2014※(主催:フード・アクション・ニッポン アワード2014実行委員会、共催:農林水産省)において、大賞を受賞しました。

<http://syokuryo.jp/award/award14/list/gpx.html>

※フード・アクション・ニッポン アワード2014

食料自給率向上に寄与する事業者・団体等の取組みを一般から広く募集し、優れた取組みを表彰しています。応募の中から大賞(1件)と4部門の最優秀賞(4件)及び優秀賞(10件以内)を表彰する制度です。