

<ニュースリリース>

これ一本で炒め料理の味が決まる！ 万能炒め調味料  
**「醸熟ソース 炒め香るソース」 リニューアル**  
～コクと旨みがアップし、どんな食材も香ばしく仕上がる～

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、「醸熟ソース 炒め香るソース」180mlを、2015年8月18日(火)から全国でリニューアル発売いたします。

「醸熟ソース 炒め香るソース」は、カゴメ醸熟ソース(※)の特徴である野菜と果実のコク、スパイシーな味わいを活かしながら、炒めた時のおいしさにこだわったソースとして昨年の発売以来、ご好評をいただいております。

今回のリニューアルにより、調理の仕上げに回しかけるだけで、炒め料理の味が決まるという特長はそのままに、さらに色々な食材と合わせられるよう、食材に絡みやすいとろりとした性状に変更しました。加えて、すりおろしたたまねぎを使用して旨みとコクを高め、どんな食材も香ばしくおいしく仕上がります。

また、容器は使いたい分だけ出しやすい形状に変更し、小容量(180ml)のスリムボトルで炒め調理に使いやすい握りやすさや、冷蔵庫での収納しやすさも実現しました。

カゴメはトマトケチャップと同じ1908年よりソースを発売しています。100年余りの歴史の中で培ったこだわりの「醸熟」製法と、時代のニーズに合わせたメニュー・調理法のご提案で、今後もソースのおいしさをお伝えしてまいります。



## ※カゴメ醸熟ソース

「醸熟」とは、「醸造」と「熟成」を組み合わせたカゴメ独自のソースの製法です。醸造工程では、野菜を乳酸発酵し、おだやかな酸味を引き出し、旨みや香りを豊かにしています。熟成工程では、香辛料をなじませ、風味に厚みを出しています。

### ■ 商品概要

| 商品名           | 容量／容器     | 賞味期間<br>(開封前) | 店頭想定価格<br>(税抜) |
|---------------|-----------|---------------|----------------|
| 醸熟ソース 炒め香るソース | 180ml／ボトル | 2年            | 230円前後         |

### ■ 商品特長

- ◇炒め料理の仕上げに食材と炒め合わせて、香ばしく深い味わい
- ◇とろみを加え、どんな食材にも絡みやすい設計
- ◇すりおろしたたまねぎを使用して旨みとコクアップ
- ◇調理中にも握りやすく、適量が出しやすいスリムボトル

### ■ 発売日

2015年8月18日(火)

### ■ 発売地区

全国

### ■ 販売目標金額(2015年度)

6千万円

### ■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (9:00-17:00 土日祝日含む)