

<ニュースリリース>

トマトを10%増量(現行比)し、煮込み料理がさらに美味しく手早くできる！

## 「基本のトマトソース」リニューアル

～トマトと炒めた玉ねぎ、にんにくをじっくり煮込んだ、まろやかな味わい～

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、2016年2月16日(火)より「基本のトマトソース」295g/150gを全国で発売いたします。

当社の「基本のトマトソース」を始めとするトマトソースは、パスタ、スープ、煮込み料理などに広くご活用頂いており、「時短」になり「失敗がない」点でお客様からご支持頂いております。

この度リニューアルする「基本のトマトソース」は、トマトを10%増量(現行比)し、炒めた玉ねぎ、にんにくとじっくり煮込むことで、まろやかでコク深い味わいを実現しました。お好きな具材と合わせて10分程度煮込むだけで、お店で食べるような美味しい煮込み料理が手早くできます。ホールトマト・カットトマトユーザーで、「味が決まらない」、「仕上がりがバラつく」、「煮込む手間がかかる」などの不満を感じている方におすすめです。

カゴメは、おいしく手軽に使えるトマトソースのご提案を通じ、トマトやトマトメニューの新たな楽しみ方をお届けして参ります。

基本のトマトソース295g



基本のトマトソース150g



■ 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)
基本のトマトソース	295g／缶	2年	180円前後
基本のトマトソース	150g／レトルトパウチ	1年	160円前後

■ メインターゲット

30代～40代女性

■ 商品特長

◇トマトを10%増量(現行比)

◇トマトと炒めた玉ねぎ、にんにくとじっくりと煮込んだ、まろやかでコク深い味わい

◇トマトメニューが美味しく手早く仕上がる

■ 発売日

2016年2月中旬より順次切り替え

■ 発売地区

全国

■ 販売目標金額(2品合計)

9億円

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (9:00-17:00 土日祝日・年末年始を除く)