

<ニュースリリース>

塩分が気になる方に 美味しい50%減塩ソース

『カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット』シリーズ新発売

～カゴメ独自の“醸熟®”製法によるスパイシーでコクのある味わい～

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3月15日(火)より『カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット』シリーズを全国で発売いたします。

調味料の塩分を気にする方が増えている中、ソースの中心的なユーザーは50代～60代の健康意識が高まる年代と重なるため、ソースに対しても「減塩」へのニーズが高まっています。

『カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット』シリーズ(「ウスター」、「中濃」、「とんかつ」)は、トマトや野菜を植物性乳酸菌でじっくり醸造し、ていねいに熟成させたカゴメ独自の“醸熟®”製法を活かした、「おいしい減塩」を実現するソースです。塩分を50%カット(※)しても美味しさを保つために、当社のレギュラーソースに比べて、トマトを1.5倍に増量してうま味を、醸熟液を2倍に増量してスパイス感をアップしました。さらに醸造酢を使用することで、さっぱりとした酸味に仕上げています。狙ったところにだけかけやすいボトルにより、かけすぎることなく使用したい量のコントロールができます。

カゴメは、本商品で「おいしい減塩」を提案することにより、お客様の食べる楽しみを健康的にサポートして参ります。

※ 日本食品標準成分表2010比

『カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット』シリーズ



■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット ウスター	180ml	2年	230円前後
カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット 中濃	180ml	2年	230円前後
カゴメ醸熟ソース 塩分50%カット とんかつ	180ml	2年	230円前後

■ メインターゲット

50代以上の男女

■ 商品特長

<共通>

◇塩分を50%カット(日本食品標準成分表2010比)

◇カゴメ独自の“醸熟®”製法を活かした、「おいしい減塩」を実現するソース

※“醸熟®”製法とは、トマト・野菜・果物・香辛料などを植物性乳酸菌でじっくり醸造し、ていねいに熟成させる製法です

◇トマトを1.5倍(当社レギュラーソース比)に増量してうま味をアップ

◇醸熟液を2倍(当社レギュラーソース比)に増量してスパイス感をアップ

◇さっぱりした酸味の醸造酢を使用

◇狙ったところにかけてやすいボトルで使用量がコントロールできる

■ 発売日

2016年3月15日(火)

■ 発売地区

全国

■ 販売目標金額(2016年3~12月/3品合計)

1.5億円

■ 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)