

<ニュースリリース>

カゴメ独自の醸熟®製法でスパイシーなのに味わいまろやか
『カゴメ醸熟®ソース』シリーズ リニューアル
～押すだけでしっかり閉まる新容器「パッチンキャップ」を採用～

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、2017年3月7日(火)より『カゴメ醸熟®ソース』シリーズを全国でリニューアルいたします。

『カゴメ醸熟®ソース』シリーズ(ウスター、中濃、とんかつ、こいくち)は、トマトなどの野菜を植物性乳酸菌でじっくり発酵し、醸造酢や香辛料と合わせて丁寧なじませて熟成させる、カゴメ独自の「醸熟®」製法のソースです。素材の美味しさを引き出した、スパイシーかつまろやかなコク深い味わいが特長です。ひねると開き、押すだけでしっかり閉まる、新容器「パッチンキャップ」を採用いたしました。

カゴメは、素材の美味しさを活かした製法の本商品により、ソースの使い方のバリエーションと楽しさを広げて参ります。

カゴメ醸熟®ソースシリーズ



ウスター



中濃



とんかつ



こいくち



■ 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 ウスター	500ml	2年	230円前後
カゴメ醸熟®ソース ウスター	300ml	2年	160円前後
カゴメ醸熟®ソース 中濃	500ml	2年	230円前後
カゴメ醸熟®ソース 中濃	300ml	2年	160円前後
カゴメ醸熟®ソース とんかつ	500ml	2年	230円前後
カゴメ醸熟®ソース とんかつ	300ml	2年	160円前後
カゴメ醸熟®ソース こいくち ※地域限定商品	500ml	2年	230円前後
カゴメ醸熟®ソース こいくち ※地域限定商品	300ml	2年	160円前後

■ 商品特長

- ◇トマトなどの野菜を植物性乳酸菌でじっくり発酵させ、醸造酢や香辛料と合わせて丁寧になじませたカゴメ独自の「醸熟®」製法
- ◇素材の美味しさを引き出した、スパイシーかつまろやかなコク深い味わい
- ◇ひねると開き、押すだけでしっかり閉まる、新容器「パッチンキャップ」

■ 発売日

2017年3月7日(火)

■ 発売地区

全国

■ 販売目標金額

300ml・500ml計 33億円(2017年3-12月)

■ 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)

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画本部 経営企画室
広報グループ 鶴田、齊藤
TEL/03-5623-8503 FAX/03-5623-2331