



2017年10月6日

カゴメ株式会社

ニュースリリース

「毎日の食卓に野菜の彩りを、時間をかけずに手軽に、必要な分だけ。」
洗わずにそのまま使えるベビーリーフ
「Green Vege Bowl ベビーリーフミックス」
「Green Vege Bowl ベブリースピナッチ」 新発売

カゴメ株式会社（本社：愛知県名古屋市の）は、予め水洗いしたベビーリーフを使用し、袋から取り出してお皿に盛り付けるだけで手軽に緑黄色野菜のボウルサラダが楽しめる、「Green Vege Bowl ベビーリーフミックス」を10月10日から、「Green Vege Bowl ベブリースピナッチ」を11月1日から、首都圏エリアで発売致します。

当社は山梨県北杜市にベビーリーフの栽培拠点を構えておりますが、ベビーリーフを丁寧に水洗いし乾燥する設備を、当社パックサラダを製造するマイケーフーズ株式会社（所在地：神奈川県横浜市）に新たに導入いたしました。畑での原料から衛生度の高い工場での商品製造まで一貫して品質管理し量産する体制を整え、ベビーリーフの市場拡大を目指します。

野菜の幼葉の総称であるベビーリーフは、えぐみが少なく、やわらかな食感が特長で、生のままおいしくお召し上がりいただけます。また、ほうれん草、小松菜など緑黄色野菜の幼葉が多く、健康価値の高い素材として注目を集めています。ライフスタイルの変化に伴い、食に対する「健康」「時短」「簡便」「適量」などのニーズが高まる中、ベビーリーフは、その彩りや手軽に多様な野菜を摂れることが支持され、サラダや様々な料理のトッピングとして使われています。

この度発売する「Green Vege Bowl ベビーリーフミックス」、「Green Vege Bowl ベブリースピナッチ」は、丁寧に水洗いしたベビーリーフを使用しています。

袋から取り出して洗わずにそのまま使えますので、時間をかけずに手軽に毎日の食事にサラダを取り入れたい方や普段の食事に野菜の彩りを加えたい方に最適です。

プロモーション活動では、まずはお客様に本商品の特長を理解して頂くことを目的に、忙しい朝にびったりな朝食メニューの提案を行います。本商品をボウル等の皿に取り出し、朝食の人気食材であるグラノーラやフルーツなどをトッピングした新しいサラダメニューである「Green Vege Bowl (グリーンベジボウル)」を核メニューとして情報発信し、本商品の認知向上とベビーリーフの需要喚起を図ります。

当社は、長期ビジョンとして「トマトの会社から、野菜の会社に。」をきっかけ、「健康寿命の延伸」等の社会課題の解決にむけて、「ニッポンの野菜不足をゼロにする」という志を持ち取組んでおります。生鮮トマト・野菜、トマト調味料、野菜ジュース等の野菜を手軽に美味しく摂取できる商品やその健康価値情報の提供を通じて、社会課題の解決に貢献すると共に、当社もまた成長して参りたいと考えております。



「Green Vege Bowl ベビーリーフミックス」



「Green Vege Bowl ベビースピナッチ」

■ 商品概要

商品名 (内容量)	内容	発売日	店頭想定 価格 (税抜)	保存 方法	消費 期限
Green Vege Bowl ベビーリーフミックス (30g)	ピノグリーン、ビートル、 スピナッチ、ルッコラ等 品種を選定しバランス よくミックス	10/10 (火)	138円	要冷蔵 10℃ 以下	製造日 含め 4日間
Green Vege Bowl ベビースピナッチ (30g)	スピナッチ (ほうれん草) の幼葉	11/1 (水)	138円		

■ 発売地区

首都圏 (東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県中心)

■ 販売目標金額

26.5百万円 (17年10月~12月)

■ お客様相談センター

0120-401-831 9:00-17:00 (土日祝日を除く)

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 鶴田・北川

TEL: 03-5623-8503