

<ニュースリリース>

<植物素材を使った業務用パスタソース>

「根菜と大豆ミートのボロネーゼ」

「きのこの豆乳クリーム」 新発売

～ ヴィーガン・ベジタリアン向けメニューにおすすめ ～

カゴメ株式会社(代表取締役社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、業務用商品「根菜と大豆ミートのボロネーゼ」及び「きのこの豆乳クリーム」を2019年7月30日(火)より、全国で発売いたします。

この度発売する2品は、動物性原材料は配合せず、植物素材を使った業務用のパスタソースです。少ない提供食数にも対応可能な、1食使い切りのポーションタイプで、ロングパスタ以外にも、ショートパスタや上掛け用のソースとしてもご利用いただけます。ホテルや外食店などでのヴィーガン及びベジタリアン向けのメニューにもおすすめです。

「根菜と大豆ミートのボロネーゼ」は、完熟トマトをベースに根菜(にんじん、ごぼう)や大豆ミートの固形具材を加え、香味野菜と共にじっくり煮込んだ味わいが特長です。「きのこの豆乳クリーム」は、きのこの具材感と豆乳クリームのコク、香味野菜の香りと旨みを活かしております。2品とも、動物性原材料は配合せず、植物素材の食感や味わいを引き出すことで、満足感のある味わいに仕上げています。



【ヴィーガン認証マークについて】

本品は、「特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン」が定めるヴィーガンの認定基準をクリアしており、パッケージに「ヴィーガン認証マーク」を入れています。



■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)
根菜と大豆ミートのポロネーゼ	140g (アルミパウチ/10×3)	1年
きのこの豆乳クリーム		

■ 商品特長

<2品共通>

- ◇ 動物性原材料は配合せず、植物素材を使った業務用のパスタソース
- ◇ 少ない提供食数にも対応可能な、1食使い切りのポーションタイプ
- ◇ ヴィーガン及びベジタリアン向けのメニューにおすすめ
- ◇ 「特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン」によるヴィーガン認定商品

<根菜と大豆ミートのポロネーゼ>

完熟トマトをベースに根菜(にんじん、ごぼう)や大豆ミートの固形具材を加え、香味野菜と共にじっくり煮込んだ満足感のある味わい

<きのこの豆乳クリーム>

きのこの具材感と豆乳クリームのコク、香味野菜の香りと旨みを活かした満足感のある味わい

■ 発売日

2019年7月30日(火)

■ 発売地区

全国

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 9時~17時 (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 経営企画室 広報グループ 鶴田、太田
TEL:03-5623-8503