

<ニュースリリース>

業務用チャネル限定

「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」 新発売

～野菜をじっくり炒めて煮だした複雑で奥深い味わいが簡単に付与できる～

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、業務用新商品「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」(300ml)を、2019年9月20日(金)より、業務用チャネル限定で、全国にて発売いたします。

「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」は、カゴメこだわりの“野菜だし”を原料に使用しており、料理にご活用いただくことで、“野菜の煮込み感”を付与できる調味料です。

原料の“野菜だし”は、カゴメ独自の製法(※1)で野菜(たまねぎ、にんじん、セロリなど)を長時間じっくり炒めることによって野菜のうま味を引き出しており、複雑で奥深い味わいが特長です。本品は、この“野菜だし”をベースに、トマトエキスやマッシュルームエキス等を配合しており、使用することで料理に使う素材そのもののおいしさを引き立て、やさしい味わいながらも複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。

スープやリゾットなどの洋食メニューをはじめ、炊き込みご飯などの和食メニューとも相性が良く、幅広いメニューにご活用いただけます。また、動物性原材料は配合しておらず(※2)、近年需要が高まっているヴィーガン・ベジタリアン向けメニューにも対応が可能です。

人手不足が深刻化する中、野菜だしを手作りする手間にお悩みのホテルやレストランを中心にご提案していきます。

※1 特許出願中

※2 同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。



■ 商品概要

商品名	容量(容器)	賞味期間 (開封前)
野菜だし調味料(濃縮タイプ)	300ml(PET)	常温1年

■ 商品特長

- ◇ カゴメ独自の製法でつくったこだわりの“野菜だし”を使用した調味料
 - ◇ 料理に入れる素材そのものおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がる
 - ◇ 野菜を煮込んだようなうま味を付与することができ、簡便に調理感のあるメニューに仕上がる
 - ◇ 動物性原材料を配合しておらず(※)、ヴィーガン・ベジタリアン向けメニューにも使用可能
- ※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

■ 発売日

2019年9月20日(金)

■ 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