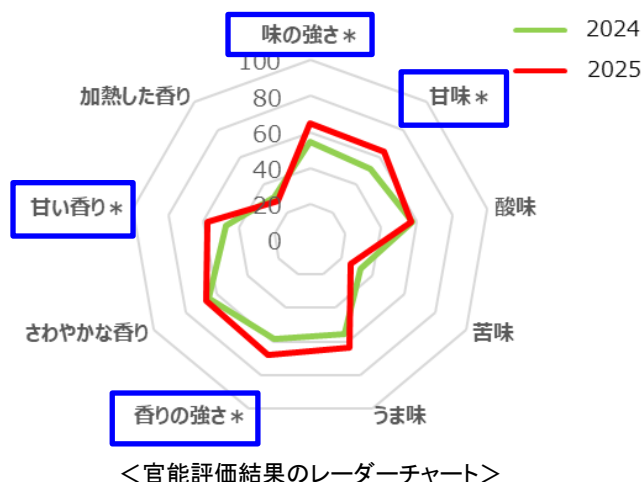


今シーズンの「カゴメトマトジュースプレミアム」の味わいの特長は
“まろやかな甘みと広がる香り、生トマトを感じる贅沢な余韻”
 今しか味わえないおいしさを店頭試飲活動でお客様に直接お伝えします

カゴメ株式会社（代表取締役社長：山口 聡、本社：愛知県名古屋市）は、数量限定の旬の国産トマトを 100% 使用したストレートジュース「カゴメトマトジュースプレミアム」※¹（2025 年 8 月 5 日（火）発売）の今シーズンの味わいについて評価（官能評価）を実施しました。その結果、24 年品と比較して、「甘味」と「香り」が強く、「味が強い」傾向にあり、まろやかな甘みと香りが感じられ、より生トマトらしさを感じる味わいが特長であることを確認いたしました。今しか味わえない“まろやかな甘みと広がる香り、生トマトを感じる贅沢な余韻”を、カゴメ社員が店頭試飲活動を通じて、お客様に直接お伝えしてまいります。なお、評価は、トマトの味、香りの評価についてカゴメ独自のトレーニングを受けた“トマト・センサリー・パネル”※²が 24 年品と比較し実施いたしました。

トマトジュースプレミアムの香味評価結果



2014 年から毎年夏に数量限定で発売している「カゴメトマトジュースプレミアム食塩無添加」は、その年に収穫した国産完熟トマトのみを使用し、当社独自の『とれたてストレート製法®』※³で作った、生のトマトをかじったようなおいしさをお楽しみいただけるトマトジュースです。毎年、多くのお客様から発売を心待ちにする声をいただいております。製法の特性上、その年の気候やトマトの作況が商品に影響するため、“その年ならではの”の味わいをお楽しみいただける点が特徴です。こうした背景から、2020 年より「カゴメトマトジュースプレミアム」の毎シーズンの味わいについて社内で評価を実施し、お客様へ発表する、という取り組みを開始しました。

今年は、梅雨が短く雨が少なかった影響もあり、トマトの大きさは例年より小さい傾向にありましたが、糖度が高いトマトになっており、品質、香味とも良好なトマトを収穫することができました。

2025 年の「カゴメトマトジュースプレミアム」は、“まろやかな甘みと広がる香り、生トマトを感じる贅沢な余韻”が特長です。今年ならではの味わいをぜひお楽しみください。

※1 「カゴメトマトジュースプレミアム」リリース: <https://www.kagome.co.jp/company/news/2025/2025070201.html>

※2 “トマト・センサリー・パネル”とは、トマトの香味特徴(味・香り)を適正に評価できるカゴメ社内の専門集団のこと。

実際の製品を試飲し、味や香りに関する5項目について、強度を0～100点で評価。

環境を適正に管理した官能評価専用の部屋で、集中して評価を実施。

※3 「とれたてストレート製法®」トマトをやさしくしぼる当社独自の搾汁方法により、さらっとしたのどごしを実現し、熱をできるだけかけずにすばやくパックすることで、トマトの爽やかな香りを残しています。

■ 「カゴメトマトジュースプレミアム」

<商品概要>

商品名	容量(容器)	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税込み)
カゴメトマトジュースプレミアム食塩無添加	720ml (PET ボトル)	1年	410 円前後
カゴメトマトジュースプレミアム食塩無添加	195ml (紙容器)	1年	165 円前後

<発売日>

2025 年 8 月 5 日(火) ※数量限定商品にて、在庫がなくなり次第、販売終了

<発売地区>

全国

■ 「カゴメトマトジュースプレミアム」ブランドサイト

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/tomatojuice/premium/>

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (土日祝日・年末年始を除く)

(本件のお問い合わせ先)

カゴメ株式会社 コーポレート企画本部 経営企画室 広報グループ 北川、堀江 TEL:03-5623-8503