

個人株主さま向けカゴメファクトリーツアーオンライン那須工場 質疑応答

Q:那須工場では、ナスを作っていますか？

A:那須工場では、ナスを、実は・・・作っています。

キッチンガーデンという、お客様に野菜の成長過程をご覧いただくための畑を作っていて、そこで様々な野菜を育てています。

今ですとナス、トマト、枝豆、トウモロコシなどの夏野菜を栽培しています。

季節ごとにいろいろな野菜を栽培しています。

Q:トマトは年に何回作っているのですか？

A:トマトを栽培しているのは年に1回です。5月頃に苗を植えて、ちょうど今の時期、7月から8月かけて、収穫していきます。

Q:トマトは全て同じ品種ですか？

A:ジュースに使うトマトを総称して凜々子と呼んでおりますが、複数の特徴の違う品種を使っています。

Q:傷がついたトマトはどうするの？

A:傷がついていたりして、選別で選ばれなかったトマトは全て再資源化しています。肥料や飼料として再利用しています。搾汁工程で残った種や皮も同じように再利用しています。

Q:一般の人も工場見学できますか？

A:那須工場は、現在コロナウイルス感染拡大防止のために、工場見学を残念ながら中止しています。再開次第、ホームページでご案内させていただきますので、ぜひ機会がありましたらご来場ください。

Q:工場には食堂がありますか？トマトを使ったメニューがありますか？

A:工場には、社員食堂がありまして、トマトを使ったメニューが提供されています。先日は、工場で作った凜々子を使ったトマトソースのメニューが提供されました。その他にも、カゴメの製品を使った様々なメニューが提供されています。

Q:プラスチックごみが問題になっていますが、ペットボトルなど、何か工夫されていることはありますか？

A:カゴメは、スマートエコボトルというペットボトルを利用しておりまして、こちらのペットボトルは、リサイクル率100%のペットボトルです。私が着ている作業服も、ペットボトルをリサイクルして作ったものです。

Q:容器を紙、ペットボトル、缶に分けているのはどうしてですか？

A:どのような人がどんな場面で飲むか、それぞれの場面に適した容器が違うので、容器を分けています。例えば、ご家族でお召し上がりいただく場合は、みんなで分けて飲むのにペットボトルが良かったり、一人暮らしの方は、簡単に飲み切れるように、この紙パックが良かったり。缶は、1番保存期間が長く作れるので、このように長期保存の製品があつたりします。

Q: トマトジュースはどれくらいの時間でできるのですか？

A: 先程映像で見ていただいたように、トマトを投入してから、こういった缶などの容器に詰めるまで、だいたい 4 時間から 5 時間の時間がかかります。

Q: なぜ千葉県には契約農家さんがいないのですか？

A: 千葉県にも契約農家さんはいらっしゃいます。関東、北日本を中心に全国各地に契約農家さんが 480 件あります。

Q: 「たたんでくれてありがとう」について教えてください。

A: 紙パックを飲んだ後、捨てる時にたたんでいただく、「たたんでくれてありがとう」と記載されているのですが、楽しくたたむ行動をしてくれるようにカゴメの社員が考えたものです。今は他社さんにも展開されています。ぜひ皆さん、紙パックをお召し上がりいただく際はたたんでみてください。

Q: 凛々子の名前の由来を教えてください。

A: 「リリコ」には、全ての人々へ、凛とした美しさをお届けしたいという願いが込められております。また、イタリア語で、叙情的という意味の「リリコ」という言葉や、トマトの赤い色素のリコピンも含めて名づけております。

Q: カゴメの商品は、海外でも販売しているのでしょうか？

A: 現在、台湾において現地で 野菜飲料を製造して販売しております。また、今日ご覧いただいた那須工場 で製造した商品を輸出して、台湾やモンゴルなどアジアの国において販売しております。

Q: トマトジュースとトマトケチャップ、カゴメで 製造を始めたのは、どちらが先ですか？

A: トマトケチャップの製造開始は、1908 年、明治 41 年になります。

トマトジュースは、1933 年、昭和 8 年となりますので、トマトケチャップの方が、歴史が長いということになります。なおトマトジュースは、今年発売 90 周年となりますので、ぜひ皆様も店頭で お手にとっていただき、たくさん召し上がっていただけたらと思います。