自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

今、トマトサワーがアツい!!

※イメージです。

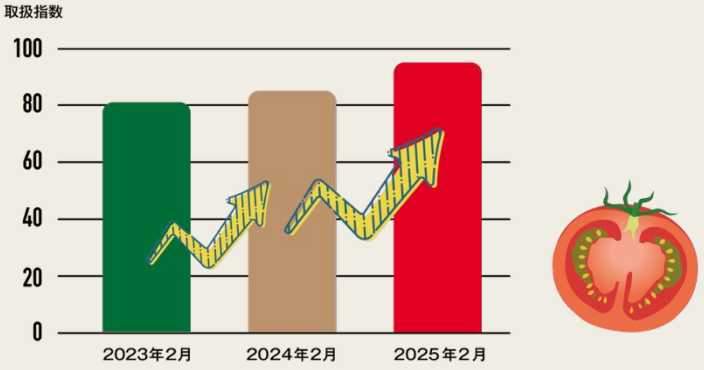
今、飲食店でのトマトサワーの取り扱いが増えており、トレンドとしても注目されています。

「トレンド予測」でも注目

レモンサワーブームの流れで、フルーツだけでなくお茶割りや野菜系のサワーにも注目が広がっていますが、中でもトマトサワーはトマトに含まれるリコピンという栄養素の認知度の高まりや、ヘルシーなイメージと甘すぎず食事にも合う点が魅力です。2021年には複数メーカーから缶チューハイが期間発売されました。チリペッパーソースを入れるアレンジも一部で人気。

※記事：ぐるなびデータライブラリ、2022年1月 「トレンド予報」より抜粋

トマトサワー取扱指数※1の推移



居酒屋でのトマトサワーの取り扱いは増えています。トマトジュースは特に20代女性を中心に人気の割り材で、リコピンという栄養素にも改めて注目が集まっています。トマトジュースをアルコールへ取り入れる傾向が特に強い20代女性では、「トマトが好き」という理由でトマトサワーを頼む方が多く見られます。チェーン店でもメニューに採用されるなど注目を集めています。空前のブームとなったレモンサワーと同様に、飲食店の工夫次第で個性的な提案ができるのがポイント。

出典：ぐるなびデータライブラリ（2025年3月）（エリア：全国、業態：居酒屋）
※1 指定キーワードについて、取扱店舗数の割合を表す。特定時点で1,000店舗あたり何店舗存在するかという指標で算出。

©カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します。

なぜ、今トマトサワーが人気？

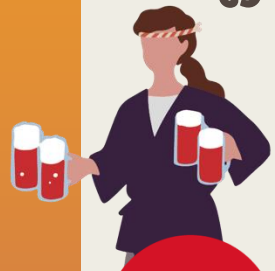
トマトサワーを注文する理由は
「健康に良さそう」「トマトが好き」「おいしそうだった」

©カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します。

トマトサワーは提供するお店にもメリットが！

※アルコールを含めての機能性を届け出ているものではありません。

お客様からの支持もありますが、提供するお店にとっても メリットがあるのがトマトサワーの特長。

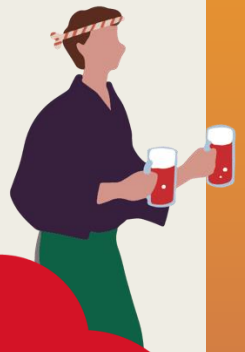


健康意識の高まりに！

特に女性客に人気！

3杯目以降でちょっと休憩的な感じで注文が入る

トマトサワーをお代わりするお客様も多い



お酒とトマトジュースの缶を別で提供しているのでオペレーションもラク

※イメージです。

©カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します。

ご提案メニュー

アルコールメニューもノンアルコールメニューにも！

どちらのメニューにも使える、トマトジュース

※アルコールを含めての機能性を
届け出ているものではありません。

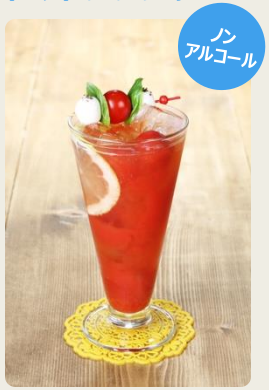
トマティー

カゴメ トマトジュース（食塩無添加）
アイスティー
ジン

トマト＆ライム

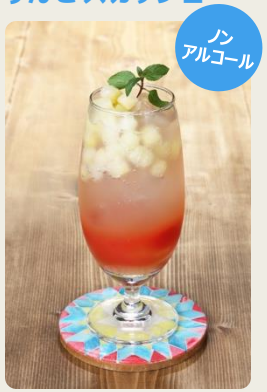
カゴメ トマトジュース（食塩無添加）
ライム
ゴールドラム

トマトジンジャー



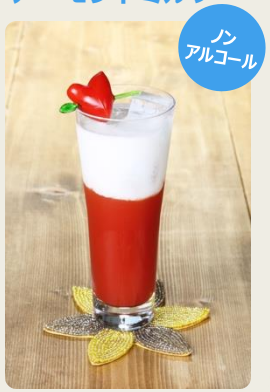
カゴメ トマトジュース（食塩無添加）
ジンジャーエール

トマト＆りんごスカッシュ



カゴメ トマトジュース（食塩無添加）
りんご
炭酸水

トマト＆アーモンドミルク



カゴメ トマトジュース（食塩無添加）
アーモンドミルク

メニュー提案

カフェズ・キッチン　学園長
富田 佐奈栄 先生

※調理例

カゴメ トマトジュース商品ラインアップ

ホテル
レストラン用
トマトジュース
1L

ホテル
レストラン用
トマトジュース
（食塩無添加）
1L

ホテル
レストラン用
トマトジュース
720ml

ホテル
レストラン用
トマトジュース
（食塩無添加）
720ml

ホテル
レストラン用
トマトジュース
190g

ホテル
レストラン用
トマトジュース
（食塩無添加）
190g

※アルコールを含めての機能性として届け出ているものではありません。

©カゴメ株式会社　無断複写・無断転載を禁止します。

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで