

<ニュースリリース>

今年は天候に恵まれ、トマト大豊作の予想
2017年数量限定「カゴメトマトジュースプレミアム」
8月8日(火)解禁決定

今年の再購入希望率約75%！ファン待望！人気のトマトジュースが今年も数量限定で登場

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市中区)は、「カゴメトマトジュースプレミアム」を2017年8月8日(火)より、数量限定にて発売いたします。

現在、トマトジュース市場は前年比136%※1と順調に拡大を続けております。「カゴメトマトジュースプレミアム」は、2014年度より毎年数量限定にて発売している、こだわりのトマトジュースです。契約農家で栽培した完熟トマトを、独自の『とれたてストレート製法』で製造し、旬の国産トマトのみずみずしさを最大限活かしています。

お客様からは、「まるでトマトみたい」、「まるでトマトをかじっているみたい」、「野菜ジュースではなくフルーツジュースみたいでビックリした」、「1年中飲みたい」というお声を多くいただき、今年の再購入希望率が約75%と、大変ご好評いただいております。

今年は天候に恵まれ、「カゴメトマトジュースプレミアム」で使用するトマトは、大豊作が予想されます。「カゴメトマトジュースプレミアム」ならではの、今年採れたトマトのみずみずしさをお届けいたします。

また、発売に先駆けて8月1日～3週間程度(予定数量消化次第終了まで)の期間限定で成田空港と羽田空港の日本航空国際線ファーストクラスラウンジ及び国際線サクララウンジにて提供されます。

さらに、8月8日より、本商品に使用されているトマトの収穫体験が出来る、VR動画コンテンツをホームページにて公開予定です。こちらもお楽しみください。

※1:出典:インテージ SRI トマトジュースカテゴリ/2017年1月-5月累計/販売金額ベース、前年比



カゴメトマトジュースプレミアム
食塩無添加 スマートPET 720ml



カゴメトマトジュースプレミアム
低塩 スマートPET 720ml



カゴメトマトジュースプレミアム
食塩無添加 200ml

■ 「カゴメトマトジュースプレミアム」2017年使用トマト

「カゴメトマトジュースプレミアム」に使用される今年のトマトは、2012年の大豊作の年の生育状況ととても似ています。当時の気象状況は、トマトに水が必要な時に良いタイミングで雨が降り、翌日晴れ間が続き、しばらくしてトマトが水を必要としている時に、雨が降るといったことが繰り返されました。降水量は平年並みでしたが、雨の降り方に恵まれていました。このまま、トマト向きの気象が続けば、美味しいトマトが大豊作する見込みです。

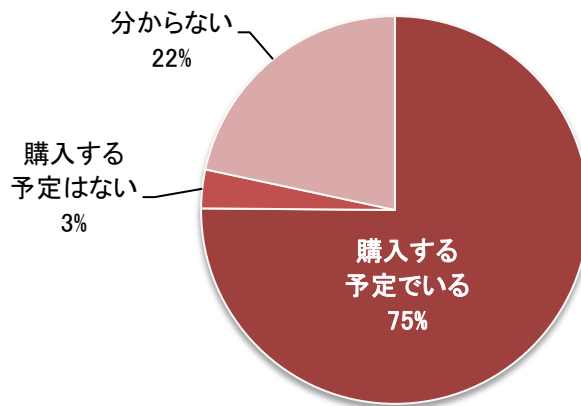


今夏限りのトマトの味わいをお楽しみください。

■ 今年の再購入希望率は約75%

「カゴメトマトジュースプレミアム」についてアンケート調査を行ったところ、「カゴメトマトジュースプレミアム」を飲んだことある方960名の内、約75%の722名が今年も「購入する予定」と答えました。また、「トマトのみずみずしい味を期待しています」や「夏のトマトの味わいを期待しています」といった、今年の「カゴメトマトジュースプレミアム」への期待のお声も多くいただいております。

Q:「カゴメトマトジュースプレミアム」を今年も購入する予定ですか？(N=960)



「カゴメトマトジュースプレミアム」に関するアンケート
出典元:&KAGOME

■ 空港ラウンジにて先行提供を実施

成田空港と羽田空港の日本航空国際線ファーストクラスラウンジ及び国際線サクララウンジにて、2017年とれたてトマトを搾った「カゴメトマトジュースプレミアム」が8月8日(火)の全国発売より一足先に提供されます。

※実施期間は17年8月1日～3週間程度を予定(予定数量消化次第終了)。

■ カゴメトマトジュース VR360° 工場見学の開

カゴメの契約農家で収穫したトマトがジュースになるまでの様子を、スマホやパソコンから360°のぞけるVR(バーチャルリアリティ)工場見学を、8月8日よりホームページにて公開し、トマトジュースの「ものづくりのこだわり」をお伝えします。



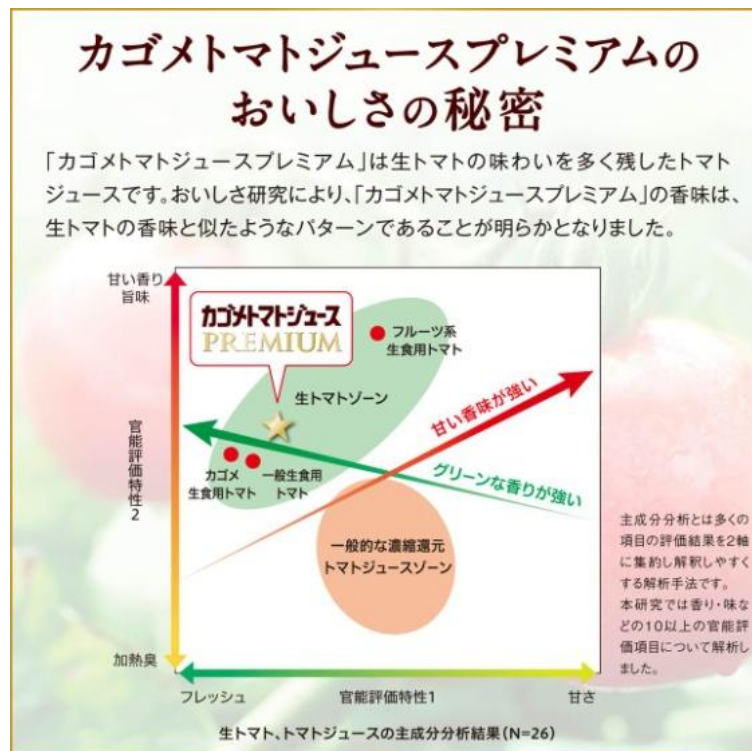
■ とれたてストレート製法

『とれたてストレート製法』とは、独自の搾汁技術により、やさしく丁寧に搾ることで、さらっとしたのどごしを感じることができるカゴメ独自の製造方法です。製造工程における加熱度^{※2}を約6割低減(カゴメトマトジュースストレート比)することにより、雑味がおよそ3割低減されることが、当社分析結果により明らかになっており、トマト本来の美味しさを楽しむことができます。

※2: 加熱温度や加熱時間から算出したジュースにかかる熱の量

■ 「カゴメトマトジュースプレミアム」のおいしさの秘密

「カゴメトマトジュースプレミアム」は、生トマトの味わいを多く残したトマトジュースです。おいしさ研究により、「カゴメトマトジュースプレミアム」の香味は、生トマトの香味と似たようなパターンであることが明らかとなりました。(カゴメ調べ)



■ 『フード・アクション・ニッポン アワード2014 大賞受賞』

国内産地の拡大を進め、国産加工用トマトを使った「カゴメトマトジュースプレミアム」の取組みが、フード・アクション・ニッポン アワード2014^{※3}(主催:フード・アクション・ニッポン アワード2014実行委員会、共催:農林水産省)において、大賞を受賞しました。

<http://syokuryo.jp/award/award14/list/gpx.html>

※3: フード・アクション・ニッポン アワード

「フード・アクション・ニッポン」の一環として創設した表彰制度です。

国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組を表彰し、受賞した取組を全国に発信することにより、事業者・団体等によるさらなる取組を促進することを目的としています。私たちや未来の子供たちが安心しておいしく食べていける社会の実現を目指しています。

■ 商品概要

商品名	容量(容器)	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加	200ml	270日	120円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 スマートPET	720ml	1年	290円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 低塩 スマートPET	720ml	1年	290円前後

■ 商品特長

- ◇契約農家で栽培されたとれたての国産完熟トマトのみを使用
- ◇自社開発品種トマト“凜々子”^{※4}を使用
- ◇着色料、保存料不使用
- ◇『とれたてストレート製法』により、さらっとしたのどごしと爽やかな香り

※4:凜々子とは、カゴメが独自開発した加工用トマトの総称

・発売日

2017年8月8日(火) ※在庫がなくなり次第終了

・発売地区

全国

・販売目標(2017年8月～12月)

6億円

・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)