

<ニュースリリース>

100年以上、野菜と向き合ってきたカゴメがつくる  
ベジタブルキュレーションサイト1月31日(火)オープン

# VEGE DAY

～毎日の生活を、野菜でたのしく。～

野菜に関する信頼性の高い情報を継続発信

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)はベジタブルキュレーションサイト「VEGE DAY ～毎日の生活を、野菜でたのしく。～」を、1月31日(火)よりオープンいたします。

厚生労働省が毎年発表している「国民健康・栄養調査」(平成22年～26年)によると、成人1日の平均野菜摂取量は目標の350gを下回っており、日本人の野菜不足が問題視されています。

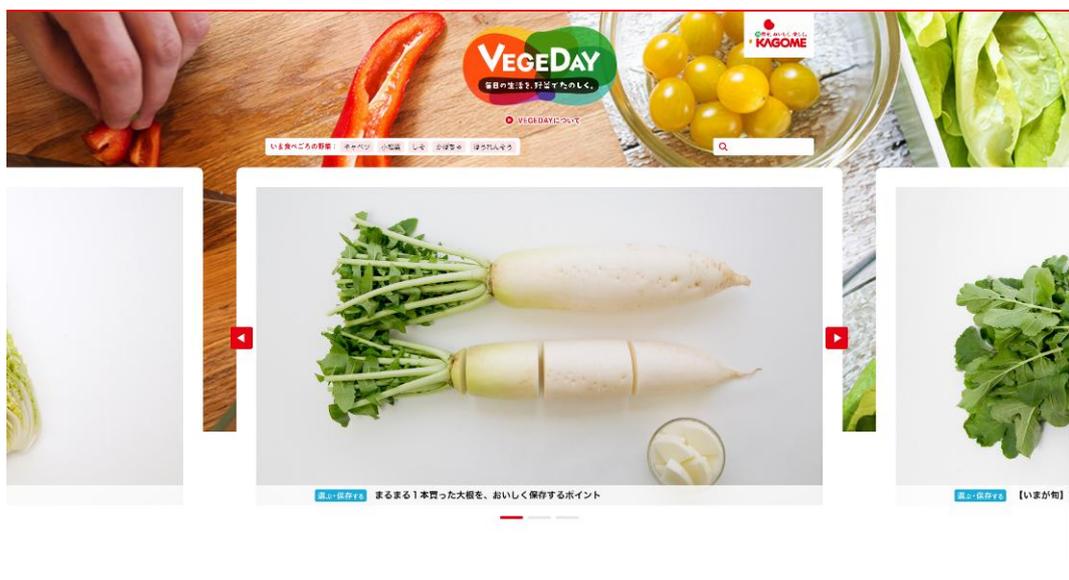
118年前にトマトの栽培から始まり、以来野菜加工食品に携わってきた「野菜の会社」であるカゴメは、日本人の野菜不足を解消し、健康長寿の延伸に貢献することを使命として考え、より身近に野菜を感じてもらうべく、今回、野菜関連情報を発信するベジタブルキュレーションサイトをオープンすることにいたしました。

本サイトは野菜の育て方、選び方・保存方法、食べ方・料理方法、健康効果という4つのテーマに分類し、コンテンツを発信します。自社研究部門を持つカゴメでは、日々約140名の研究員が野菜の品種、味覚、成分についての研究および商品開発を進めており、本サイトの記事は、そんなカゴメ社内の数々の研究成果をはじめ、自社基準により選定した外部文献・研究結果、専門家への取材を元に制作します。さらに記事のチェック体制では、全ての広告制作物と同様の厳格な管理を社内品質保証部門にて行い、正確な情報を分かり易くお届けいたします。

本サイトによる情報発信を通じて、より正しく野菜を知っていただくことで、日本人の野菜不足解消に貢献してまいりたいと考えております。

ベジタブルキュレーションサイト「VEGE DAY ～毎日の生活を、野菜でたのしく。～」

<http://www.kagome.co.jp/vegeday/>



## ■ベジタブルキュレーションサイト サイトコンセプト

### VEGE DAY

～毎日の生活を、野菜でたのしく。～

野菜は体にいい食べ物。  
これは当たり前のことかもしれませんが。  
でも、なぜ体に良いのか、どう食べるといいのか。  
ふと考えてみると、こんなに身近なのに  
野菜について知らないことも多いもの。

実はちょっとした工夫ですごくおいしくなったり、  
下ごしらえがラクになったり、  
栄養がもっと摂れるようになったりするのも  
野菜なんです。

カゴメは、今から 100 年以上前に  
農業から始まった会社です。  
以来、品種作りから栽培、加工、  
美味しく食べるレシピに至るまで、  
カゴメは野菜のことをずっと見続けてきました。

野菜をもっと楽しんでもらえるように。  
もっと好きになってもらえるように。  
そして、皆さんがずっと健康でいられるように。  
この VEGEDAY で、今まで知らなかった野菜に  
ふれてもらえたらうれしいと思います。



## ■コンテンツ分類について

野菜の育て方	野菜の 選び方・保存方法	野菜の食べ方	野菜の健康効果
			
家庭菜園など 生活者が自宅で 野菜を育てるのに 必要な基本情報	小売店での よい野菜の選び方、 保存方法に関する 生活の知恵	野菜がたくさん摂れ るレシピや献立 加工品を使った 野菜の上手な摂り方	野菜の栄養成分や 「カラダの調子を ととのえる」機能の 具体的説明

## ■監修専門家について

高城順子(たかぎ じゅんこ)先生

女子栄養短期大学食物栄養科卒業・栄養士

大学卒業後、イタリア、フランス、中国、香港など世界各地のレストラン、料理教室を長期にわたって歴訪し、調理法と味覚に関する研究を行う。和・洋・中華料理の専門家に師事した後、料理教室の講師を経て、フリーの料理研究家となる。

させる「新感覚料理」をテーマに、家庭料理の基本として、手に入れやすく手近にある材料でちょっとした工夫で作る料理、化学調味料を使用しないで、素材を生かした料理を心がけ、新しい食文化の創造を追求している。研究途上、栄養学上の見地から野菜や果物のより有効な活用を思い立ち、エスニック料理の真髄を学ぶため東南アジア諸国を訪れ、各地で実践的に「美味しい健康食」の調理法を習得する。その成果を「くだものと野菜のヘルシークッキング」としてマスコミに発表し、各方面から評価を得ている。

又、中国本土に20数年前から足を運び本土の味に精通している。現在、NHKテレビはじめ、多数の雑誌に新しい料理を発表し続けると共に、狭い都市型キッチンを上手に活用するための、電子レンジや家庭用電気器具をいかに使いこなすかを実地に基づいて講演し、新しい時代の食文化啓蒙活動に活躍している。その親しみやすい人柄とユニークな語り口はマスコミばかりでなく、多くの文化人や受講生にも愛されている。



※高城先生には野菜の食べ方や野菜調理の基本に関するコンテンツを監修いただきます。

※今後、野菜に関する様々な分野を監修いただく専門家の方々と順次提携していく予定です。

## ■コンテンツの制作体制について

本サイトのコンテンツ制作にあたっては、自社研究部門による研究成果をはじめ自社基準により選定した外部文献・研究結果、専門家への取材を元に制作します。

その際、制作する全コンテンツに対し、他の広告制作物と同様に、自社基準による厳格な管理を社内品質保証部門にて行い、正確な情報の発信に努めます。

