

## 「カゴメ基本のトマトソース」売上好調のお知らせ

### 2017年の年間売上高が、発売16年目で過去最高を記録

### 2018年1月の売上高も前年比157%と好調

背景に「調理時短ニーズ」「アレンジの拡がり」「野菜高騰時の代替活用」など

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、2002年2月から販売を開始した「カゴメ基本のトマトソース」の2017年の売上高が、過去最高となる10億4千万円(※1)となりましたことをご報告します。また、2018年1月の売上も、前年同期比157%(※2)と好調で、同商品の発売以来、月別の売上高として過去最高の実績値となります。

※1:商品の売上実績(2017年1月1日~2017年12月31日)。2002年以降のシリーズ年間売上との比較。

※2:商品の売上実績(2018年1月1日~2018年1月31日)。前年同期間、同シリーズ(2商品)の比較。

「カゴメ基本のトマトソース」は、おいしいトマトメニューが手早く作れるソースです。あらかじめ、トマトと炒めた玉ねぎ、にんにくをじっくり煮込み、まろやかでコク深い味わいに仕上げておりますので、あとはお好きな具材と合わせて10分程度煮込むだけで、お店で食べるような美味しいトマト料理を簡単に作ることができます。

同商品は、普段のトマト料理に「ホールトマト」や「カットトマト」を利用しているお客様の「味が決まらない」「作るたびに味がバラつく」「下ごしらえや煮込みに時間・手間がかかる」などの不満を解消する為に、開発致しました。2002年の発売以来、多くのお客様からご好評をいただいております。



## 【売上好調の背景】

同商品の売上が好調である主な理由は、以下3点であると考えております。

### (1) 働く女性を中心とした、「調理時短」ニーズの高まりに対応できている

「カゴメ基本のトマトソース」は、お好きな具材と合わせて10分程度煮込むだけの手間いらずの商品。特に働く女性を中心に、手軽な夕食づくりの手段としてご好評いただいています。2017年11月～2018年1月は、サバ缶をはじめとした缶詰との組み合わせメニューが注目を集めており、「ストックをしておくことで、調理時間だけでなく買い物の手間も省ける」などの声を頂戴しています。

### (2) 魚料理への活用をはじめとした、アレンジの拡がり

これまで、「カゴメ基本のトマトソース」を使用したレシピは、パスタや肉料理などが中心でしたが、近年は魚料理にもご活用いただく機会が増えています。特に人気を集めているのが、2016年から当社が提案している「トマトパッツァ」です。「トマトパッツァ」とは、魚介類を水やオリーブオイルで煮込んで作るイタリア料理・アクアパッツァのトマトソース版。トマトソースを使って煮込むことで、より簡単でコク深い仕上がりととなります。前述のサバ缶以外にも、たら・鮭・カキなど、さまざまな魚介類でアレンジが楽しまれているようです。

### (3) 生鮮野菜の価格高騰による代替購入

2017年は、葉物を中心とした野菜の価格が高騰したことも、商品の需要拡大につながりました。生鮮野菜が高騰するなか、「食費を予算内におさえつつも、野菜はいつも通りに摂りたい」という方に、生鮮野菜の代替品として活用いただいております。トマトを主な原料とする「カゴメ基本のトマトソース」が、野菜高騰時の新しい選択肢として消費者の方に認知された点が、売上好調を支える要因となりました。

さらに、2018年1月には、「カゴメ基本のトマトソース」の新CMも放映。30～40代の主婦を中心に、「作ってみたい」、「簡単にできそう」といった共感の声をいただくなど、売上をさらに伸ばすきっかけとなりました。また今冬は、1月に関東でも記録的な大雪に見舞われるなど、全国的に寒い日が続いています。こうした気象状況により、食卓でも煮込み料理のニーズが高まった点も、「カゴメ基本のトマトソース」の需要増加を後押ししたと考えられます。

## 【レシピ例】

「カゴメ基本のトマトソース」は、パスタや肉料理以外にも、さまざまなレシピにご活用いただけます。

### ■レシピ例1:フタして10分! さば缶トマトパッツァ

＜野菜使用量:1人分349g＞

サバ缶を使ってできるお手軽レシピ!

野菜は、冷蔵庫にあるものに置き換え可能です。



#### ＜材料/2人分＞

- ・カゴメ基本のトマトソース(295g):1缶
- ・さば水煮缶:1缶
- ・玉ねぎ:1/2個
- ・ミニトマト:6個
- ・カゴメトマトケチャップ:大さじ 1
- ・キャベツ:1/8玉
- ・ブロッコリー:1/4株
- ・牛乳:1/2カップ

#### ＜作り方＞

- 【1】キャベツ、玉ねぎ、ブロッコリーは食べやすい大きさに切る。
  - 【2】フライパンに基本のトマトソース、牛乳、トマトケチャップを入れ、混ぜる。
  - 【3】【1】の野菜、さば水煮缶、ミニトマトを並べる。
  - 【4】沸騰したら、フタをして中火で10分蒸し煮にする。
- ※材料に火が通っているかを確認し、加熱時間を調整してください。

■レシピ例2:フタして10分! たらの特製パッツァ

<野菜使用量:1人分253g>

冬が旬のたらを使ったレシピ。

おいしくて豪華なメインディッシュが簡単に出来ます。



<材料/2人分>

- ・カゴメ基本のトマトソース(295g):1 缶
- ・生たら:2 切れ
- ・あさり(殻つき):50g
- ・ブロッコリー:1/2 株
- ・ミニトマト:6 個
- ・黒こしょう:少々
- ・イタリアンパセリ:少々

<作り方>

【1】あさは砂抜きをしておく。ブロッコリーは小房に分ける。

【2】フライパンに基本のトマトソースを入れる。

【3】材料を並べる。

【4】沸騰したら、フタをして中火で10分蒸し煮にする。

※材料に火が通っているかを確認し、加熱時間を調整してください。

【5】黒こしょう、刻んだイタリアンパセリをちらす。

■レシピ例3:フライパンで10分! ミートソース

<野菜使用量:1人分116g>

パスタはもちろん、グラタンやドリアにも。

いろいろなアレンジが楽しめるミートソースです。



<材料/3人分>

- ・合いびき肉:150g
- ・塩:少々
- ・こしょう:少々
- ・サラダ油:大さじ 1
- ・カゴメ基本のトマトソース(295g):1 缶
- ・カゴメトマトケチャップ:大さじ 3
- ・カゴメ醸熟ソース ウスター:小さじ 1
- ・スパゲティ:240g

<作り方>

【1】フライパンにサラダ油を熱し、塩・こしょうをした合いびき肉をパラパラになるまで炒める。

【2】基本のトマトソース、トマトケチャップ、醸熟ソースウスターを加え軽く煮る(約5分)。

【3】塩(分量外)を加えた湯で、茹でたスパゲティを盛り付け、【2】をかける。

【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)
カゴメ基本のトマトソース	295g/缶	2年	180円前後
カゴメ基本のトマトソース	150g/レトルトパウチ	1年	160円前後

■ メインターゲット:30代~40代女性

■ 商品特長:

◇トマトと炒めた玉ねぎ、にんにくをじっくりと煮込んだ、まるやかでコク深い味わい

◇トマトメニューが美味しく簡単に仕上がる

■ 発売地区:全国

【本リリースに関するお問い合わせ先】

トレンドーズ株式会社 <http://www.trenders.co.jp> 担当:山口(やまぐち)

TEL:03-5774-8896 / FAX:03-5774-8872 / mail:press@trenders.co.jp

【商品に関するお問い合わせ先】

カゴメお客様相談センター 0120-401-831(9:00-17:00 土日祝日除く)