

2018年4月16日

カゴメ株式会社

株式会社ロック・フィールド

<ニュースリリース>

カゴメとロック・フィールドによる共同開発商品第2弾

## スプーンで手軽に食べられる！「ベジユレサラダ」登場

～新生活の始まるこの時期、野菜を手軽にプラスできるうれしい味方～

株式会社ロック・フィールド（代表取締役会長 兼 社長：岩田弘三、本社：兵庫県神戸市 以下ロック・フィールド）とカゴメ株式会社（代表取締役社長：寺田直行、本社：愛知県名古屋市中区 以下カゴメ）は、新商品「ベジユレサラダ」を共同開発いたしました。4月23日（月）より、ロック・フィールドが運営する総菜店「RF1（アール・エフ・ワン）」「グリーン・グルメ」※1において発売いたします。

両社は、「健康寿命の延伸」をはじめとした社会課題の解決のために事業を共創する「Social Good Collaboration（ソーシャル・グッド・コラボレーション）」の取り組みを進めています。昨年4月には、カゴメの「高リコピントマトペースト」を使用した初の共同開発商品「朝の高リコピントマト<りんご入り>」を、ジュースとスープの店「ベジテリア」で発売し、朝ベジの習慣を提案しました。

その第2弾として開発した「ベジユレサラダ」は、スプーンで手軽に食べることができるジュレ状のサラダです。

本商品はロック・フィールドが販売する SALATAS シリーズの一つとして導入します。SALATAS はオケージョンに合わせて野菜を食卓に手軽にたすことができるサラダです。

その中でも「ベジユレサラダ」は、ロック・フィールドで働く女性の座談会で「朝食や昼食はなかなか野菜が摂れない」「オフィスでも手軽に食べやすいサラダがあると喜ばれるのでは」という声を取り入れています。

ジュレ状ですので、野菜がポロポロこぼれて食べづらいということがないため、シーンを選ばず気兼ねなくお召し上がり頂けます。また野菜のシャキシャキとした食感もお楽しみ頂けます。

またサラダでありながらも賞味期間が長いので、オフィスの冷蔵庫やご家庭でのストック、また気軽な手土産にも最適です。

カゴメが新生活を迎える社会人を対象に行った「新生活での不安と食生活に関する調査（※2）」によると、「食生活の乱れ」を心配する社会人が多いことが分かっており、その主な理由が「野菜摂取が減ること」でした。「ベジユレサラダ」は野菜が不足しがちな朝食や昼食に、パンやおにぎりと共に食べる手軽な野菜メニューとして最適です。

ロック・フィールドとカゴメは、生鮮野菜や野菜の加工品などの多彩な野菜の商品を通じて、生活者の健康的な食生活に貢献して参ります。



※1 ロック・フィールドが運営する「RF1」「グリーン・グルメ」

RF1 (<http://www.rf-one.com/>)

ロック・フィールドの旗艦ブランドで、サラダを中心とした総菜店を全国のデパ地下や駅ビル・駅ナカなどに展開しています。

グリーン・グルメ (<http://www.rockfield.co.jp/brand/greengourmet/>)

RF1 がプロデュースするそうざいのセレクトショップ。姉妹ブランド（神戸コロッケ、日本のさらだ いとはん、アジアン・サラダ融合）の商品を取り揃えています。

※2： 2016/4/5 リリース「新生活での不安と食生活に関する調査」

<http://www.kagome.co.jp/library/company/news/2016/img/160405001.pdf>



野菜の旨みとけこむベジユレサラダ



ミネストローネのベジユレサラダ

#### ■ 商品概要

商品名	容量	販売価格 (税込)	賞味期間※3	発売日
野菜の旨みとけこむベジユレサラダ	135g	378円	30日間	4/23 (月)
ミネストローネのベジユレサラダ	135g	378円	30日間	

※3：製造日からの期間です。要冷蔵です。

#### ■ 特長

- ・ すくいやすいジュレ状のサラダですので、スプーンで手軽にお召し上がりいただけます。
- ・ シャキシャキとした生野菜（たまねぎ、人参、セロリ）の食感と、 Grillした野菜（ピーマン、ズッキーニ）の柔らかな食感が味わえます。
- ・ 野菜を80g分※4使って、1食分の食物繊維※5が摂れるので、毎日の健康サポートにおすすめです。

※4：野菜の全成分を含むものではありません。

※5：1日あたりの摂取目標量（日本人の食事摂取基準（女性・2015年版より）の1/3）

#### 【 報道機関様向けの問い合わせ先 】

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ  
株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

鶴田、北川 TEL 03-5623-8503  
戸村、弓野（神戸） TEL 078-435-2802  
辻（東京） TEL 03-5843-6199