



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。

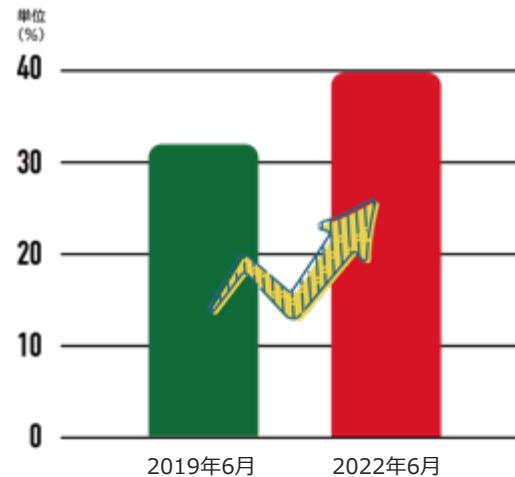
🍅 「トレンド予測」でも注目



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「トレンド予測」より抜粋

🍅 トマトサワー取り扱い店増加



居酒屋やレストランでのトマトサワーの取り扱いも増えていきます。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トマハイが提案できるのがポイント。実際、ミニトマトを浮かべたり、中華スパイスをふりかけるなど多様なトマハイが登場。アルコールの新トレンドとして注目が集まっています。

※出典：ぐるなびデータライブラリ、2022年6月

なぜ今トマトサワーが人気?



一度飲むと、新しい味覚の発見があるのがトマトサワーの特徴かもしれません。

流行りにのって
トマトサワー飲んでみたら
はまった

チリペッパーソース
入りのトマトサワー、
くせになる!

トマトは苦手なのに
トマトサワーは
飲める不思議。

トマトサワーは
なぜか罪悪感ない

家でトマトジュースを
飲むようになって、
その影響でお酒も…



トマトジュース×お酒 実は色々ある!



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。



トマトハイ・トマトサワー



レッドアイ

ブラッディ
メアリー



ミツチェラーダ



 **変わり種トマトサワーも増えています!**

※機能性表示食品としての訴求はできません。

塩トマトサワー



トマト入りトマトサワー



スパイス入りトマトサワー



トマトサワー+レモン



ノンアルコール (トマトジュース) もドリンクメニューに!



お通し代わりに「カンパイトマトジュース」!

カンパイトマトジュース

野菜やサラダから食べるお客様が多いので
まずはじめは野菜飲料のトマトジュースから!



トマトジュースにコンソメと黒こしょう
を合わせた、簡単冷製スープ!



これはアリですね!

炭焼喰人運営会社
「株式会社TAN」山本社長曰く

お通し代わりにこれを提供しておけば
お客様も「なにこれ？」ってワイワイ
楽しみながら飲んでいただけると思います。

取材協力



炭焼喰人 三宿店
東京都世田谷区池尻3-30-6
フェリーチェ池尻2F
<http://sumiyaki-shokunin.com/>



左: 株式会社TAN 山本大祐 社長
右: 炭焼喰人 三宿店 加藤雄一郎 店長

ご提案商品

食塩入りで
冷製スープなどに
おすすめ

食塩無添加タイプも
ございます!



カゴメトマトジュース カゴメトマトジュース
食塩無添加

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで