

今、トマトサワーがアツい!!



※イメージです。

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

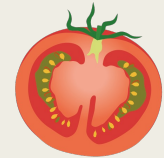
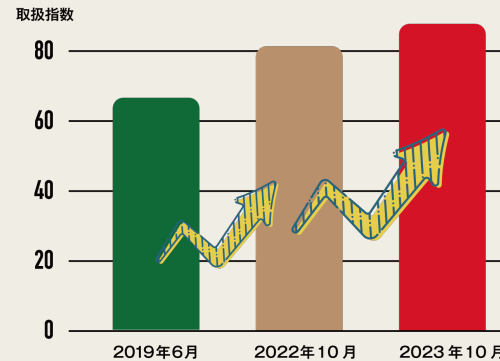


※イメージです。

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「トレンド予報」より抜粋

※1 トマトサワー取扱指数の推移



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。

※1 ※取扱指数はぐるなびデータライブラリ、2023年10月指定キーワードについて、取扱店舗数の割合を表す。特定時点で1,000店舗あたり何店舗存在するかという指標で算出。



なぜ、今トマトソーワーが人気？



トマトソーワーを注文する理由は
「健康に良さそう」「トマトが好き」「おいしそうだった」



健康に良さそう
だからね！

やっぱり
おいしそうだし

トマトだから
さっぱり飲めそう

2～3杯目に
ちょうどよい味

トマトジュースは
ビールと割っても
おいしい！





トマトサワーは提供する**お店にも**メリットが！

アルコールを含めての機能性を届け出ているものではありません。

お客様からの支持もありますが、提供するお店にとっても
メリットがあるのがトマトサワーの特長。



健康意識の
高まりに！

特に女性客
に人気

3杯目以降で
ちょっと休憩的な
感じで注文が入る

トマトサワーを
お代替りする
お客様も多い

お酒とトマトジュース
の缶を別で提供して
いるのでオペレーション
もラク



※イメージです。

ご提案 メニュー

アルコールを含めての機能性を
期待しているものではありません。

アルコールメニューもノンアルコールメニューにも！

どちらのメニューにも使える、トマトジュース

トマティー



アルコール

- カゴメ トマトジュース (食塩無添加)
- アイスティー
- ジン

トマト&ライム



アルコール

- カゴメ トマトジュース (食塩無添加)
- ライム
- ゴールドラム

トマトジンジャー



ノン
アルコール

- カゴメ トマトジュース (食塩無添加)
- ジンジャーエール

トマト& りんごスカッシュ



ノン
アルコール

- カゴメ トマトジュース (食塩無添加)
- りんご
- 炭酸水

トマト& アーモンドミルク



ノン
アルコール

- カゴメ トマトジュース (食塩無添加)
- アーモンドミルク

メニュー
提案



カフェ・キッチン 学園長
富田 佐奈栄 先生

※調理例

カゴメ トマトジュース商品ラインアップ



ホテル
レストラン用
トマトジュース
1L



ホテル
レストラン用
トマトジュース
(食塩無添加)
1L



ホテル
レストラン用
トマトジュース
720ml



ホテル
レストラン用
トマトジュース
(食塩無添加)
720ml



ホテル
レストラン用
トマトジュース
190g



ホテル
レストラン用
トマトジュース
(食塩無添加)
190g

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで