

写真のトマトは、カゴメの
「こくみトマト ラウンド」です。

KAGOME

株主のみなさまへ

2013年 秋・冬号



- ごあいさつ ●第25回株主優待品のご紹介
- 自然の恵みをおいしく楽しく。●東北復興支援上期レポート
- レシピ紹介 ●カゴメ 健康応援セミナー開催のお知らせ
- 2013年度上期 対話と交流のご報告
- KAGOMAILご登録のお願い

ごあいさつ

日増しに寒さが加わり、冬の訪れを間近に感じておりますがいかがお過ごしでしょうか。株主のみなさまには、日頃からカゴメ商品をご愛顧いただき心より感謝申し上げます。

今回の株主優待品は、秋冬の新商品を中心にお届けいたします。『TOMATO WATER』は「トマト×運動」に着目し、カゴメ独自の加工技術により実現した「トマト・デイスカバリーズ」を象徴する商品の1つです。この商品は2013年夏に全国のコンビニエンスストアで期間限定販売したもので、現在店頭ではお買い求めいただけませんが、是非株主のみなさまにもお楽しみいただきたいと思い、特別に限定数生産いたしました。乾燥する季節の水分補給や、運動のお供にご活用ください。

さて、ご存じのとおり、カゴメは国内でトマトのパイオニアとして長年研究を重ね、栽培・加工技術を培ってきました。今後は海外においても優れたトマトの品種を開発するため、11月には米国の種苗会社の連結子会社化をいたしました。トマトはそのおいしさだけでなく、健康や美容を

サポートする成分が含まれているなど、多くの魅力を持つ野菜です。生鮮、加工品、業務用など、様々な食の領域において、まだ発見されていないトマトの価値をグローバルに、そして種子から開発してまいります。これからも株主のみなさまと共に、ワクワクできる「トマト・デイスカバリーズ」活動を積極的に展開いたしますので、どうぞご期待ください。

末筆ではございますが、みなさまの健康長寿と心豊かで実りある日々にご貢献できますよう、従業員一同努めてまいりますので、益々のご支援を宜しくお願い申し上げます。



にし ひで のり
代表取締役社長 西 秀訓

第25回 株主優待品のご紹介

100株以上1000株未満保有の株主さま

1000円相当



- ・ TOMATO WATER (株主さま特別限定生産)
- ・ Soy's 黒ごまきなこブレンド
- ・ Soy's 抹茶黒まめブレンド
- ・ 野菜一日これ一本 超濃縮しっかり食物繊維
- ・ トマトでおいしいごはんのおかず 鶏チリ
- ・ 甘さひかえめカロリー-halfケチャップ
- ・ カットトマト for Cooking

1000株以上保有の株主さま

3000円相当



- ・ TOMATO WATER (株主さま特別限定生産)
- ・ Soy's 黒ごまきなこブレンド
- ・ Soy's 抹茶黒まめブレンド
- ・ 野菜一日これ一本 超濃縮しっかり食物繊維
- ・ 野菜生活100 ゆず&ジンジャーミックス
- ・ トマトでおいしいごはんのおかず 鶏チリ
- ・ 甘さひかえめカロリー-halfケチャップ
- ・ カットトマト for Cooking
- ・ アンナマンマ トマト&チーズ
- ・ トマト担々鍋スープ
- ・ トマトでとろとろ煮込んだミネストローネ用ソース
- ・ 押し麦ごはん で トマトと卵の酸辣湯スープリゾット
- ・ 押し麦ごはん で バターチキンカレー



商品企画部 佐藤慎哉

カゴメはトマトだけじゃないんです。この「Soy's」シリーズは、良質なたんぱく質を豊富に含む大豆と、野菜や果物などが一緒に摂れます。「砂糖不使用なのにコクがあって甘くておいしい!」と驚きの声も。



Soy's 黒ごまきなこブレンド(左)
Soy's 抹茶黒まめブレンド(右)

こんなにも植物の栄養がぎゅっと詰まっているのに飲みやすく例えて言うなら「和スイーツ」。小容量なのでお手軽です。小腹が空いた時、お散歩のお供にいかがでしょうか?



マーケティング部 澤田勝宏



ご存じでしたか?こんなEco話。

2008年からの取り組みですが、ゴミを小さくして環境に貢献しようという思いから、カゴメの紙パック飲料をたたむと、メッセージが現れます。偶然見つけた方から「なんだかほっこりしました」と嬉しいお声をいただいています。株主のみならずも一度お試しください。
※現在、この取り組みは他企業様にも拡大中です。

甘さひかえめ
カロリー-half
ケチャップ



商品企画部 中尾史



お客様相談センターに寄せられるお声、店頭でのお声をもとに商品化しました。トマトやたまねぎの食感に野菜ブイオンと香辛料が効いていてちょっと大人のテイストです。使い方は様々!毎日の食卓に登場させてください。

カロリー、糖質、塩分が50%オフという点で高く評価いただいています。お雑煮などで余った切り餅に、このケチャップ、チーズ、お好みでハムやピーマンをのせてフライパンなどで焼くと「もちピザ」の出来上がり。簡単アレンジいかがでしょうか。

マーケティング部 川口浩司



自然の恵みをおいしく楽しく。

私達カゴメは、毎日の食生活をとおり、みなさまの健康長寿に貢献したいと願っています。



広域営業統括部 課長 山田剛之

入社して20年、カゴメ商品のおかげで体型も変わらずバツルに営業に励んでいます。今年7月に開催されたマンチェスター・ユナイテッドと横浜F・マリノス戦でも配布されたこの「TOMATO WATER」、実は期間限定商品のため現在は販売していません。今回特別に株主さま限定での生産が決定しましたので楽しみください。また、全国のコンビニで「TOMASH」というトマトの炭酸飲料も絶賛発売中です。こちら是非お試しください!



株主さま
特別限定生産

TOMATO WATER

2013年2月の東京マラソンで生トマトが配布されたのを覚えていますか?「トマト×運動」に着目してこの商品が出来ました。「トマト果汁が32%も入っているのに飲みやすい。」これは、カゴメ独自の加工技術だから実現出来た味わいです!



商品企画部 大槻智史

食事バランスの乱れがちな方、野菜不足を気にされている方を中心に人気の通称「これイチ」。この「超濃縮」シリーズはこれで4種類目で、必要とする栄養素で飲み分けが出来ます。小容量でしっかりと栄養素が摂れるので、たくさんの量を一度に飲めない方にお勧めです。

商品企画部 安藤康洋



野菜一日これ一本 超濃縮しっかり食物繊維



東日本大震災後、長期化する避難生活の中で、食の栄養バランスの乱れが問題視され、支援物資のひとつに野菜飲料を約100万本提供しました。カゴメは、日常生活における健康だけではなく災害時の非常食としても貢献したいと考え、賞味期限3.5年の190g缶も販売しています。非常時の備蓄品にもカゴメ商品をご活用ください。

マーケティング部 湯地高廣



野菜一日これ一本



広域営業統括部 伊藤寛さん



全国の大手スーパーマーケットの営業担当です。全国どこでもお買い求めいただけるよう商談の毎日ですが、得意先から「カゴメはみんな元気で楽しそう。やっぱりトマトを食べてると違うね」と言われると嬉しくなって益々やる気が出ます。株主のみならずにもカゴメ商品で毎日元気に過ごしていただきたいです!!



トマトでおいしい
ごはんのおかず
鶏チリ

商品企画部 村瀬賢祐

この「アンナマンマ」シリーズは発売からおよそ15年目を迎え、みなさまにご愛顧いただいています。1瓶で5~8個分のトマトを使用し、たっぷりトマトのおいしさを感じられます。

アンナマンマ
トマト&チーズ



この「トマトのおかず」シリーズは、身近な食材で簡単にサッと作れる優れたものです。私も時々家族に作っていますが、手間いらずで出来るのに感謝されてちょっとお得な気分です。



本格パスタがおうちでも楽しめる好評です。しっかりした味なので、パスタ以外のトマト煮込み、スープ、ピザソースとして使うのもオススメ。いろいろお試しください☆

マーケティング部 足立慎吾(左)
商品企画部 原田美樹(右)

東北復興支援 上期レポート

東北復興支援室のメンバーを中心に被災地(岩手・宮城・福島)で行っている活動のご報告です。

- キッチンカー:17箇所訪問
- トマト劇場:37公演
- 農業高校支援:4校、8講座
(講座内容:栽培体験/工場見学/調理実習/店頭販売体験)
- カゴメのトマト『凜々子』と『こくみ』
を使っの講座・料理教室:6講義

キッチンカーで笑顔あふれる調理体験を行います



野菜ミュージカルで
幼児の好き嫌いを
なくします

凜々子栽培による
社会体験授業で
将来の農業人を
育成支援します



公益財団法人みちのく未来基金

詳細は、こちらからご覧ください。
<http://michinoku-mirai.org/>
事務局 TEL.022-343-9996



東日本大震災で親を亡くした子供たちの
高等教育進学のため、卒業までの授業料
等費用(年間上限300万円)を返済不要
の奨学金として給付しています。



カットマト
for Cooking

この『カゴメカットマト』はケチャップの売り場に並んでいます。スーパーに並ぶ野菜や肉、魚などをよりおいしく楽しん上がっていただけるよう、カゴメ商品を使ったメニューを提案しながら営業しています。新しい発見や驚きを感じていただけたら嬉しいです。もし、普段行かれるスーパーでカゴメのジャンパーを着た社員を見かけた際には、お気軽にお声掛けください。ファン株主のみなさまからの大切なお声を未来に活かします!



マーケティング部 管理栄養士
上ノ堀聡子



広域営業統括部
田村健

全国の管理栄養士が考えるお薦めレシピの中から厳選しました。『カゴメカットマト』は温かくても冷たくてもおいしく召し上がっていただけます。

スペアリブのトマト煮



調理時間
約30分

材料 4人分

- カットマト for Cooking1パック
- スペアリブ500g
- 塩・こしょう各少々
- 玉ねぎ1個
- じゃがいも2個
- サラダ油大さじ1
- ブイヨン(固形スープの素2個)3カップ
- トマトケチャップ大さじ2
- 塩小さじ1/3~1/4
- こしょう少々

作り方

- 1 スペアリブは塩・こしょうをする。玉ねぎはくし型に切る。じゃがいもは皮をむき、4つに切る。
- 2 フライパンに油を熱し、スペアリブを両面こんがり焼き余分な油をふき取る。玉ねぎを加え軽く炒めたら、ブイヨン、カットマトを加え、アクをとりながら弱火で約20分煮る。
- 3 じゃがいもを加え10分煮込み、塩・こしょう、トマトケチャップで味を調える。

*煮込む際に、ローズマリーやローリエなどのハーブを加えてもよく合います。
*スペアリブの他、鶏もも肉でもおいしく作れます。

ポイント

ハニートマトのパンナコッタ



調理時間
約15分

※冷やし固める
時間を除く

材料 6個分

【ハニートマトソース】

- カットマト for Cooking1パック
- はちみつ大さじ3~4(お好みで加減)

【パンナコッタ】

- 牛乳300ml
- 生クリーム200ml
- 砂糖60g
- 粉ゼラチン5g
- 水大さじ3
- ラム酒大さじ1/2

作り方

- 1 小鍋に牛乳、生クリーム、砂糖を入れて弱火にかけ、沸騰させないように加熱し、砂糖を溶かす。砂糖が完全に溶けたら火からおろし、ラム酒、水でふやかしたゼラチンを加えて予熱でよく溶かす。
- 2 ゼラチンが溶けたら氷水にあてて粗熱を取りガラスに注ぎ入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 3 ボウルにカットマトを入れてはちみつを加えてよく混ぜ合わせ、ハニートマトのソースを作る。
- 4 冷やし固まったパンナコッタに③のソースをかける。



ポイント

ハニートマトは、パンナコッタの他、ヨーグルトやトーストにかけてもおいしいです。

カゴメ 健康応援セミナー 名古屋開催のご案内

2014年3月1日(土) 14:00～16:00(予定)

会場

名古屋国際会議場
センチュリーホール

アクセス

名古屋市熱田区熱田西町1番1号
名港線「日比野駅」、名城線「西高蔵駅」
下車徒歩7～8分

抽選で当社株主さま2,000名をご招待



開催内容

社長あいさつ、当社研究員による日々の健康づくりにお役立ていただける研究成果の講演、ロビー展示でのカゴメの最新の取り組みのご紹介などを予定しております。*食事のご用意はございません。

応募方法・発表

- インターネットからのご応募 ご応募の際には、まずKAGOMAILへのご登録をお願いいたします。メールアドレスをご登録された株主さまにご応募方法をメールにてお送りいたします。
- ハガキでのご応募 右の専用ハガキに必要事項を記入してご応募ください。
- 締切 **2014年1月12日(日)** ※当日消印有効

インターネットからのご応募は、同日23:59までとなります。

- ※ご応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。
- ※当選者の発表は、入場券の発送をもってかえさせていただきます。
- ※入場券の発送は2014年2月上旬を予定しています。

応募に関するご注意

- 2013年9月末時点の株主さまが対象となります。
- 入場券1枚につき、株主さまご本人1名のみご入場いただけます。
- 会場までの交通費は個人負担となります。
- インターネットおよびハガキと重複してのご応募は、インターネットを有効とさせていただきます。
- ネットオークションを含む転売、ご本人以外への譲渡目的のご応募は固くお断りいたします。
- 小学生以下(株主さまご本人を含む)のご入場はご遠慮ください。

お問い合わせ

カゴメ株主さま健康応援セミナー事務局
カゴメSPサービス ☎ **03-3543-0274**

- ※当選・落選のお問い合わせは受け付けておりません。
- ※受付時間 土日祝日、年末年始を除く9:30～17:00

お預かりした個人情報につきましては、抽選および招待券の発送にのみ使用いたします。株主さまの同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません(法令などにより開示を求められた場合を除く)。ご了承の上、ご応募いただけますようお願いいたします。

カゴメ 健康応援セミナー ご応募ハガキ

フリガナ	氏名	年齢	性別
	氏名	歳	男・女
株主さま氏名	氏名	職業	
	氏名		
株主さま住所	〒	都道府県	
	市区町村		
	マンション・アパート名		
電話番号			

※上記項目は、必ずすべてご記入ください。ご記入もれの場合は無効とさせていただきますのでご注意ください。

ご応募の動機、ご意見等ございましたらご記入ください。

(キリリ線)



カゴメ 健康応援セミナー 開催のお知らせ

カゴメは、企業理念のひとつ「開かれた企業」のもとファン株主のみなさまとの「対話と交流の会」を積極的に進めております。そのひとつである「カゴメ 健康応援セミナー」は全国主要都市で開催しております。今年度は2014年3月に名古屋での開催が確定いたしましたのでここにご案内いたします。詳しくは裏面をご覧ください。ご応募いただけますと幸いです。

(キリリ線)
郵便はがき

お手数ですが
50円切手をお
貼りください。

104-8691

日本郵便株式会社 晴海郵便局
郵便私書箱 第201号

「カゴメ 健康応援セミナー」係



カゴメ研究員による講演



株主さまとの交流



トマトの展示

**KAGOMAILにご登録いただくと
インターネット上から応募が簡単に行えます!**



KAGOMAILへのご登録方法は
本冊子の最後のページをご覧ください。



2013年度上期 対話と交流のご報告

モニター見学会

7月に「いわき小名浜菜園(福島県)」、8月に「那須工場(栃木県)」、「富士見工場(長野県)」のモニター見学会を行い、安心安全・品質第一というカゴメのものづくりへの強いこだわりや思いを実感いただきました。



食卓から家族の健康応援!セミナー

9月に仙台(東北支店)、10月に札幌(北海道支店)で、トマトの研究や注目の新商品の説明、メニュー提案を行いました。参加いただいた株主さまには社員との対話と交流に加え新商品を使って実際に調理された感想や商品へのご意見をレポートいただきました。



当日の様子などはホームページにも掲載しております。 <http://www.kagome.co.jp/company/ir/event/com>



KAGOMAILご登録のお願い

メールアドレスをご登録いただくことにより、イベント情報、業績、新商品等のニュースリリースをタイムリーにお届けしております。このたび株主のみなさまとのコミュニケーション機会の拡大を目指し、ご登録ありがとうキャンペーンを行います。KAGOMAILご登録の方を対象に、抽選で30名様にカゴメギフト専用商品『ごちそう野菜 食べるスープ』をプレゼントいたします。ご応募の詳細はメールでご案内いたしますので、まだご登録がお済みでない方は、2014年2月3日(月)までにご登録ください。当選者の発表は商品発送をもってかえさせていただきます。抽選日は、2014年2月4日(火)。みなさまのご登録をお待ちしています!

ご登録方法



1 お手元に**株主番号**をご用意ください。株主番号は、株主優待品の送り状に記載されている8桁の番号です。ご不明な場合には下記事務局宛にメールにてお問い合わせください。
[KAGOMAIL事務局]
info@kagome.co.jp



2 「ファン株主のみなさまへ」サイトにアクセスして「**最新情報をメールでお届け!**」をクリックしてください。

ここをクリック!



3 「**新規登録**」ボタンをクリックしてください。手順に従ってメールアドレス等をご登録ください。

「ファン株主のみなさまへ」サイトはこちら

カゴメファン株主

検索

<http://www.kagome.co.jp/company/ir/>

ご登録ありがとうキャンペーン

今年10月にギフト専用商品から、フリーズドライ製法でおいしい「ごちそう野菜 食べるスープ」を新発売いたしました。新商品へのご意見などお聞かせいただきたく、ご当選者のみなさまには簡単なアンケートにご協力をお願いする予定です。ご理解の上ご応募いただけますと幸いです。



THiNK GREEN KAGOME

キーワードは、Re:再生力。

カゴメ株式会社

〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー
お客様相談センター フリーダイヤル 0120-401-831 (受付時間 9:00~17:00)

- ・ 個人情報管理の徹底・個人情報の取扱いは、弊社の定める「プライバシーポリシー」に従い厳重に管理します。詳しくはインターネット(<http://www.kagome.co.jp/policy/>)をご覧ください。
- ・ 弊社は、ご登録いただいたメールアドレスをメール配信および弊社からの連絡の目的以外には使用いたしません。