



**KAGOME**  
株主のみなさまへ  
2015 秋・冬号

•ごあいさつ

- 第28回株主優待品のご紹介 •野菜飲料・乳酸菌飲料にも糖質オフ?!
- 株主さまアイデアレシピ優秀賞発表 •野菜、ホントに上手に摂れてますか?
  - 肌ダメージが気になる方に朗報です。
- 社長と語る会2015 開催いたします! •東北復興支援活動
- 結果発表! カゴメ オムライススタジアム

## ごあいさつ

実りの秋を迎え、徐々に過ごしやすい日が増えてまいりましたが、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御礼申し上げます。

今回の株主優待品は、決算期変更により、初めて初秋にお届けすることとなります。店頭では秋冬に向けた新商品が並び始めており、そのタイミングで株主のみなさまにも商品をご紹介しますことは大変嬉しく思います。株主のみなさまからのお声は、役員・社員一同とても大切であると考えておりますので、新商品等お試しいただき、忌憚のないご意見をお聞かせいただけますと幸いです。

さて、2015年度は『野菜をジュースで摂る価値』や『栄養吸収率』を中心にコミュニケーションを展開しております。これまでカゴメは、一人でも多くの方に、自然の恵みを手軽においしく摂って

いただきたく商品開発を進めてまいりましたが、これからは「量をたくさん食べられない」「糖質を減らしたい」「肌の状態が気になる」等、様々なお悩みに少しでもお役に立てますよう、商品企画や研究開発、また価値ある情報発信に努めてまいります。

最後になりますが、前回の株主優待にて、株主様限定販売企画を実施し、その売上の一部を『みちのく未来基金』に寄付させていただきました。ご報告申し上げますとともに、株主のみなさまからの温かいご支援に、この場をお借りし感謝申し上げます。引き続きカゴメへのご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。



代表取締役社長

寺田 直行

# 第28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



- ・カゴメトマトジュース(国産)
- ・野菜生活100 直七ミックス
- ・野菜生活100 巨峰ミックス
- ・カゴメトマトケチャップ
- ・やさいとけこむコーン鍋スープ
- ・かけるトマト トマト&バジル

## 1000株以上保有の株主さま

3000円  
相当



- ・カゴメトマトジュース(国産)
- ・スーパーベジ 高ポリフェノール人参ミックス
- ・スーパーベジ 高リコピントマトとプチヴェールミックス
- ・野菜生活100 直七ミックス ×2本
- ・野菜生活100 巨峰ミックス ×2本
- ・カゴメ野菜と果実糖質30%オフ ×2本
- ・やさいとけこむコーン鍋スープ
- ・カゴメトマトケチャップ
- ・ベジグラノ 生姜コンソメスープ
- ・ベジグラノ ミネストローネ
- ・カゴメトマトケチャッププレミアム
- ・アンナマンマ グリル野菜のマリネ

新商品  
Pick Up!



ミネストローネ 生姜コンソメスープ

### ベジグラノシリーズ

内容量 200g

3種の雑穀が入った少量でも満足できるスープです。健康や美容が気になる方、食が細くてたくさん食べられない方にオススメ。時間がない時も手軽に野菜や穀物を摂っていただけます。



### やさいとけこむコーン鍋スープ

内容量 750g

お好みの肉や野菜を入れるだけ。シメにはたっぷりチーズを入れてリゾットにするのがオススメです。別途、KAGOMAILで株主さまへのアンケートを実施しますので、是非ご意見ご感想をお寄せください!

NEW  
ワインと一緒に  
野菜のおつまみ



なすとズッキーニのトマト煮 グリル野菜のマリネ 彩り野菜のピクルス

### アンナマンマからアンティパストシリーズ新登場

内容量 200g

彩り美しく、ワインのおつまみにもぴったりの、野菜本来の味を大切にした本格イタリアンメニュー。調理済みのためそのまま食べられます。ご家庭でプチ贅沢を楽しんでみませんか? ※1都9県(東京/神奈川/埼玉/千葉/茨城/栃木/群馬/新潟/長野/山梨)にて9月1日から限定販売

News!



食塩入り 食塩無添加

### カゴメトマトジュース(国産)

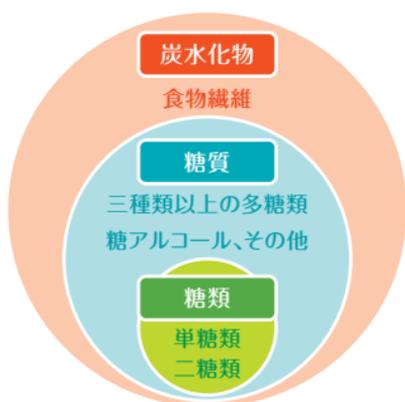
内容量 左から190g、160g

このたび、缶のトマトジュースが全量国産化となりました。震災後の農地再生を目指す東北と大規模栽培が可能な北海道での加工用トマトの栽培が始まっています。引き続き国内産地の拡大に注力してまいります。

# 野菜飲料・乳酸菌飲料にも 糖質オフ?!

最近よく耳にする『糖質』という言葉。糖質オフ、糖質ゼロ、糖質制限ダイエット…と、気になる方も多いのでは。そもそも糖質って何でしょう？

三大栄養素の1つである炭水化物から食物繊維を除いた成分で、でんぷん類なども含まれます。糖質=砂糖という勘違いから身体に悪いものと誤解されがちですが、糖質は身体にとって欠かせない**大切なエネルギー源**なのです。



## 野菜ジュースが飲みたいけど…

「**カロリーが気になる**」「お医者さまから言われて**糖質を制限**している」等、日々、カゴメお客様相談センターには様々なお声を頂戴します。そこでカゴメは、より多くのみなさまのニーズに応えるため、新たな商品を開発!!



※ラブレ糖質オフは  
10月6日に発売予定

野菜の持つ栄養や乳酸菌のチカラを、手軽にかしこくしっかりと  
もっと多くの方に摂っていただきたいという強い思いを形にしました。  
新たに加わったこれらの商品がみなさまの元気で楽しい毎日  
にお役立ていただけると嬉しく思います。

# 株主さまアイデアレシピ優秀賞発表



3月にお届けしたトマトケチャップレシピBookでの株主さまアイデアレシピ募集に、たくさんのご応募をいただきありがとうございました。書類審査、社長を交えての試食審査を経て選ばれた優秀レシピを本冊子にてご紹介します。

審査は、『おいしさ』『手軽さ』『意外性』『実際に作ってみたいか?』を20~50代の男女を含む社員で5段階評価としました。選ばれたレシピはどれもとてもおいしく、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけると思います。今回の株主優待でお贈りしたカゴメトマトケチャップを使って、みなさまもチャレンジしてみてください。今回、優秀レシピとして選ばれなかった方も、日頃からのご愛顧に改めて感謝申し上げます。

## ★★グランプリ大賞★★

### さば缶と白菜の洋風煮

【材料】3~4人分 調理時間 約15分

さば缶(水煮).....1缶  
白菜.....1/4株  
しょうゆ.....大さじ2  
カゴメトマトケチャップ.....大さじ2  
塩・こしょう.....各少々  
しょうが(すりおろし).....小さじ1/2



福岡県 T.Yさん 44歳

#### 【作り方】

- ①白菜は芯を切り落として食べやすい大きさに切り、軸と葉に分ける。
- ②鍋に白菜の軸、さば缶(缶汁もいっしょに)、水(1/2カップ)、しょうゆ、トマトケチャップ、しょうがを入れ、蓋をして火にかける。
- ③白菜に火が通ったら葉を加えてさっと煮、塩・こしょうで味をととのえる。

#### ここがナイス!

- 洋風煮って名前だけど和食だね。ごはん食べたいな。
- ホッとする味。
- さば缶汁まで使って無駄がなくていいね。
- 手軽でとにかくおいしい。

## ◆かしこく楽しいで賞◆

### 切り干し大根のナポリタン風

【材料】6人分 調理時間 約20分

切り干し大根.....60g  
玉ねぎ.....1/2個  
にんじん.....1/2本  
ピーマン.....3個  
ウイナーソーセージ.....5~6本  
にんにく.....1片  
カゴメトマトケチャップ.....大さじ5  
白ワイン.....大さじ2  
A カゴメ醸熟ソース(ウスター).....小さじ1  
酢.....小さじ1  
塩・こしょう.....各少々  
オリーブ油.....大さじ1  
粉チーズ.....適量  
乾燥パセリ.....適量



大阪府 M.Eさん 37歳

#### 【作り方】

- ①切り干し大根は軽く水洗いしてからもどし、食べやすい長さに切る。(もどし汁は捨てずにとっておく)
- ②玉ねぎは繊維に沿って薄切り、にんじん、ピーマンは千切り、ウイナーは薄切りにする。にんにくはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて弱火にかけ、香りがたったら、玉ねぎ、にんじんを炒める。しんなりしたら切り干し大根、ウイナーを加えて軽く炒め、もどし汁(2/3カップ)を加えて煮る。
- ④大根がふっくらしてきたら、(A)とピーマンを加えて炒め合わせる。塩・こしょうで味をととのえ皿に盛る。粉チーズとパセリをふる。

#### ここがナイス!

- 食材がちよっと多いけど、作ってしまえば色々アレンジできるね。
- シャキシャキ感が好き。
- 冷めてもおいしいね。冷めた方が味がしみこむのかも。

このレシピは1度にたくさん作って常備菜として活用できそうですね。冷めてくると味がしっかりなじんで、お弁当のおかずやオムレツの具材にも良さそうです。株主のM.Eさんからは、「パンにはさんでもおいしい」との事。いろんなアレンジができて何度もおいしいレシピです!

## ★準グランプリ賞★

### 鶏レバーのハイカラ煮

【材料】2人分 調理時間 約20分

鶏レバー.....250g  
しょうが.....1片  
にんにく(チューブ).....1cm  
酒.....大さじ3~4  
カゴメ醸熟ソース(ウスター).....大さじ3  
カゴメトマトケチャップ.....大さじ2



大阪府 M.Eさん 37歳

#### 【作り方】

- ①鶏レバーはよく洗い、食べやすい大きさに切る。しょうがは薄切りにする。
- ②鍋に①とにんにく、酒、ウスターソース、水(1/2カップ)を入れて火にかける。アクをとり、時々上下を返しながら中火で10分ほど煮る。
- ③トマトケチャップを加えて火を弱め、5分ほど煮る。煮汁につけたまま少し置き、味をなじませる。

#### ここがナイス!

- レバーが苦手なんだけどこれなら食べられる~。
- 子供から大人まで楽しめる!
- ピールが飲みたい(笑)
- ソースとトマトケチャップがレバーの臭みけしになっているね。

## ◆手軽に美味しいで賞◆

### 厚揚げのケチャップあんかけ

【材料】2~3人分 調理時間 約10分

厚揚げ.....150g  
もやし.....50g  
しょうが(チューブ).....2cm  
しょうゆ.....大さじ1  
砂糖.....大さじ1/2  
酒.....大さじ1  
A カゴメトマトケチャップ.....大さじ1  
片栗粉.....小さじ1  
水.....大さじ1  
サラダ油.....小さじ1



東京都 H.Jさん 50歳

#### 【作り方】

- ①厚揚げは一口大に切る。(A)の調味料を混ぜ合わせておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、厚揚げをこんがり焦げ目が付くまで焼き、皿に取り出す。
- ③同じフライパンでもやしをさっと炒める。合わせて置いた(A)をよく混ぜてから加え、とろみが出るまで炒め合わせる。
- ④厚揚げに③をかける。

#### ここがナイス!

- しょうゆとトマトケチャップの相性がいいね。
- 材料が少なく、手軽であと1品という時に良さそう。
- あんかけの赤い色が食欲をそそるね。

カゴメトマトケチャップは上手に活用いただければ減塩や旨みUPになる調味料です。今回の試食を通じて、ご自身やご家族の健康を思って株主のみなさまがお料理されている様子が伝わってきました。とても嬉しいです。

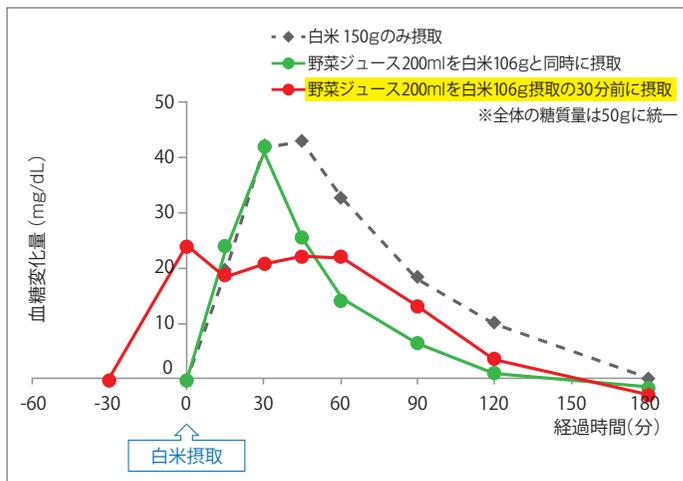


# 野菜、ホントに上手に摂れてますか？

「私、結構サラダ食べてるから大丈夫だよー。」と  
 いる方、実は、野菜には**効率的な摂り方**があるって  
 ご存知でしたか？

一般的に、**食事の最初に野菜メニュー**を食べると、その後に炭水化物を摂っても血糖値が上がりにくいと言われています。高血糖が様々な病気の原因になることはみなさまもよくご存じではないでしょうか。**血糖値の上昇を抑制**するためにも、ベジタブル・ファーストはオススメです。

でも、「毎回の食事にしっかりと野菜を準備するのは大変」というお声もあり、もっと手軽に同じような状態をつくれないうか？と考え、**野菜ジュースでヒト試験**を実施。その結果、食前に200ml程度の野菜ジュースを飲むことで、メタボ原因の一つである食後の血糖値の上昇を緩やかにすることがわかりました。**タイミングとしては食事の30分前が良好**と言えます。(下記グラフ参照)



食前、または食事の野菜ジュースの飲用が食後の血糖値の上昇に与える影響  
 ※グラフは被験者8名の平均値

## カゴメからの提案

『野菜ジュース・ファーストのススメ!』

気になる方は

早速お試しください。

# 肌ダメージが気になる方に朗報です。

リコピンの次はβ-カロテンを研究!

カロテンが豊富な野菜・果実ミックスジュースの継続摂取により『隠れシミ』が減少することを確認!

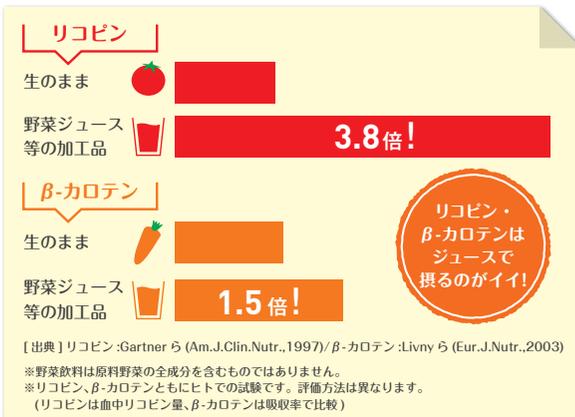
—日本食品科学工学会第62回大会(2015/8/27~29)で発表—

隠れシミとは肌の奥に潜むメラニン。そう、シミの予備軍です。特に女性は気になりますよね。カゴメは、これまでにトマトジュースの飲用によって隠れシミが改善され、その効果はβ-カロテンによるものである可能性をヒト試験で確認しています。今回は、トマトジュースよりもβ-カロテンやα-カロテンの含有量が多い人参ベースの野菜・果実ミックスジュースを継続して飲むことで、肌の奥の隠れシミが減少することをヒト試験により明らかにしました。

普段何気なく飲んでいる野菜ジュース、何か良いことがあるかもしれない♪と思うと、なんだか楽しく毎日続けたいですね。

## 手軽に効率よく摂りたい方へ

野菜の成分のリコピンやβ-カロテンは、生のままよりもジュース等に加工することで栄養吸収率が高まります。



# 社長と語る会2015 開催いたします!

詳しい開催内容は、9月17日(木)からホームページやKAGOMAILにてご案内します。

開催月日	2015年12月9日(水)、10日(木) ※時間は確定次第ご案内します。
開催場所	東京、名古屋
募集人数	各会場(東京、名古屋)10名
参加資格	2015年6月末現在の株主さま ※カゴメ関係者、OB・OGを除く株主さまご本人のみ。
参加費用	無料 ※会場までの交通費はご参加いただく方の負担となります。
応募締切	2015年10月7日(水)23:59

## 昨年「社長と語る会2014」の様子



カゴメ商品や経営概況に対する意見交換



新商品を中心としたメニューのご紹介

## 応募方法

ご応募には**KAGOMAIL**へのご登録が必要です。下記『KAGOMAILご登録方法』を確認の上、ご登録ください。ご登録後に配信されます、株主さま向けメールマガジン『KAGOMAIL』に記載されているURLからお申込みください。

2014年の実施内容はこちら <http://www.kagome.co.jp/company/ir/event/com/speach/index.html>

## KAGOMAIL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](mailto: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/>

# 東北復興支援活動

## 株主のみなさまからの寄付への御礼とご報告

近年株主さまから「株主としても東北支援がしたい」というお声を頂戴する機会が増えており、2015年春の株主優待において『カゴメ劇場のチャリティシート』や『野菜生活100国産プレミアムセット』の株主様限定販売を実施いたしました。その売上の一部を『みちのく未来基金』へ寄付させていただきました。温かいご支援に心から感謝し御礼申し上げます。また、2015年4月現在400名を超える基金生を迎えております事を併せてご報告いたします。引き続き株主のみなさまにも寄付にご参加いただける機会を企画してまいります。



左から、(公財)みちのく未来基金代表理事 長沼孝義氏、カゴメ(株)東日本復興支援室 末田隆司

ご寄付金額:1,100,000円

みちのく未来基金は、震災当時0歳児だった子どもが、高校卒業後の進学先(大学・短大・専門学校)に入学し、卒業するまでの約25年間、活動を継続いたします。岩手・宮城・福島の3県から避難・転居された子どもたちも対象となりますので、みなさまのお近くに東日本大震災で親を亡くされた子どもたちがいらっしゃいましたら事務局までご連絡ください。

## 2015年度上期活動内容 2015/1/1~6/30



- トマト劇場 in 東北 11公演
- トマトキッチンカー 8箇所
- 農業高校の授業向け凧々子苗の提供 11高校  
(うち凧々子栽培に関する出前授業 3高校)



## 公益財団法人みちのく未来基金



詳細はこちら

<http://michinoku-mirai.org/>  
事務局 TEL.022-343-9996

東日本大震災で親を亡くされた子ども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。



## 結果発表! カゴメ オムライススタジアム

2015年5月16日(土)17日(日)、全国10エリアでの地方大会を勝ち上がった店舗が東京スカイツリーに集結し、来場者の人気投票でNo.1を決定。当初予定していた7,000食を大幅に上回る1万4,640食のオムライスが提供され、人気店では2時間待ちの長蛇の列!幅広い年齢層の来場者で大盛況でした。グランプリに輝いたのは、東海大会代表洋食のここと屋さんの『トロトロ玉子のオムハヤチーズハンバーグON』。お近くにお住まいの方はお店で味わってみてはいかがでしょうか?

結果発表

[http://www.kagome-cp.jp/vote\\_omusta/](http://www.kagome-cp.jp/vote_omusta/)

洋食のここと屋公式HP

<http://www.kotokoto-cafe.com/>



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)

