

<ニュースリリース>

そのまま食べておいしい“野菜のアンティパスト”

「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』シリーズより新発売～

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、『アンナマンマ』シリーズより、「なすとズッキーニのトマト煮」200g、「グリル野菜のマリネ」200g、「彩り野菜のピクルス」200g、3品を2015年9月1日(火)から首都圏限定(※)で発売いたします。

※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)

家庭におけるイタリアンメニューは、定番のパスタからアヒージョなどのバル(洋風居酒屋)メニューにまで広がりを見せています。合わせてワインの食卓出現頻度も増加傾向にあり、“ハレの日”などに、自宅でワインと共に「プチ贅沢な」イタリアンメニューを楽しむ機会が増えています。

今回、『アンナマンマ』シリーズより発売する3品の新商品は、ワインのおつまみにぴったりな、瓶からそのまま食べられる彩りがきれいなイタリアンの前菜メニューです。固形感のある大きめにカットしたイタリア産のグリル野菜を使用し、酸味がやわらかなワインビネガー、野菜のおいしさを引き立てる調味料・香辛料などで味付けをしました。

「アンナマンマ」シリーズは、トマト・野菜の素材本来の味を大切にし、手軽で本格的な手作りイタリアンメニューを提供してまいります。

アンナマンマ
なすとズッキーニのトマト煮

アンナマンマ
グリル野菜のマリネ

アンナマンマ
彩り野菜のピクルス



■ 商品概要

商品名	容量／容器	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
アンナマンマ なすとズッキーニのトマト煮	200g／瓶	1年	490円前後
アンナマンマ グリル野菜のマリネ	200g／瓶	1年	490円前後
アンナマンマ 彩り野菜のピクルス	200g／瓶	1年	490円前後

■ メインターゲット

◇家庭でワインを楽しむ機会の多い夫婦共働き世帯、及び、子供独立後の夫婦二人世帯

■ 商品特長

◇固形感のある大きめにカットしたイタリア産グリル野菜を使用

◇各商品のメニュー特徴に合わせて、野菜の味を引き立てる調味料と香辛料を使用

◇そのまま食べられる瓶入りイタリアンの前菜メニュー

<なすとズッキーニのトマト煮>

イタリア産のなす・ズッキーニ、たまねぎを、コクと甘みのあるイタリア産トマトと白ワインで仕上げたカポナータ。唐辛子を少量加えることで香味に深みを与えています。

<グリル野菜のマリネ>

グリルしたイタリア産ズッキーニ・黄色ペペローニ、セロリを白ワイン、ビネガー、エクストラバージンオリーブオイルで仕上げました。オレガノ・ガーリックを使用しワインに合う香味設計です。

<彩り野菜のピクルス>

イタリア産赤ペペローニ・小玉ねぎ、セロリを2種類のビネガーと天日塩で仕上げることで、厚みのある味に仕上げました。ミントを合わせることで爽やかさを加えています。

■ 発売日

2015年9月1日(火)

■ 発売地区

首都圏限定 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)

■ 販売目標金額(2015年度)

33百万円

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (9:00-17:00 土日祝日含む)