

<ニュースリリース>

ナショナルジオグラフィック チャンネルが年間約50日しか稼働しない製造ラインに潜入！
カゴメトマトジュースプレミアムの製造秘話に迫る
番組「ミラクルプロダクト」
8月11日(火)よりHPなどで公開開始！

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、世界最大級のドキュメンタリー専門チャンネル、ナショナル ジオグラフィック チャンネル(運営:FOX インターナショナル・チャンネルズ株式会社、本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:デイビッド・シン)が当社トマトジュース工場に潜入し、「カゴメトマトジュースプレミアム」の秘密に迫る番組「ミラクルプロダクト」(フィールドマン篇・トマトセンサーエキスパート篇 各3分)を8月11日(火)17:00よりカゴメチャンネルおよびブランドサイトにて公開開始いたします。

「カゴメトマトジュースプレミアム」は、カゴメ独自の『とれたてストレート製法』(※1)により、旬の国産トマトのみずみずしさを最大限活かしたこだわりのトマトジュースです。この度、「カゴメトマトジュースプレミアム」の魅力をより多くの方にお伝えすべく、125年以上の歴史を持ち、様々な映像を世の中に届けているナショナル ジオグラフィック チャンネルに製造過程を撮影頂きました。

本番組では、レポーターのフィリップ氏が年間で約50日しか稼働しない製造ラインに潜入し、「カゴメトマトジュースプレミアム」の秘密に迫ります。工場の中だけでなく、畑にも出向き、とれたてのトマトが48時間以内にジュースになる(※2)というスピードを意識した製造を行っていることや、加熱量を抑えたカゴメ独自の『とれたてストレート製法』により、さらっとしたのどごしやさわやかな香りを実現したことをハイテンションで紹介していく内容となっています。

※1 独自の搾汁技術により、やさしく丁寧に搾ることで、さらっとしたのどごしを感じることが出来るカゴメ独自の製造方法です。造工程における加熱度(=熱温度や加熱時間から算出したジュースにかかる熱の量)を約 6 割低減(カゴメトマトジュースストレート比)することにより、雑味がおよそ3割低減されることが、当社分析結果により明らかになっています。

※2 収穫状況によっては 48 時間以上となる場合もあります。



<概要>

- ・ナショナル ジオグラフィック チャンネルでの放送:2015年8月11日(火)~8月20日(木)
- ・動画配信先: 当社 HP (<http://www.kagome.co.jp/tomatojuice/premium/>)
ナショナル ジオグラフィック チャンネル特設サイト(<http://movie.kagome.co.jp/detail.php?id=76>)
- ・番組内容:ミラクルプロダクト カゴメトマトジュースプレミアム フィールドマン篇(3分)
ミラクルプロダクト カゴメトマトジュースプレミアム トマトセンサリーエキスパート篇(3分)
※30秒告知映像もご用意しております。

<フィールドマン篇 ストーリーボード> ※一部抜粋

レポーターのフィリップ氏が畑に赴き、トマトの収穫の様子などを取材。フィールドマンのカゴメ農事業本部 益子延夫へのインタビューを通じて、土に対するこだわりをご紹介します。



冒頭、トマトの農園を疾走して登場するレポーターのフィリップ氏



フィールドマン 益子延夫へのインタビューの様子



空から撮影したカゴメの契約トマト農園



トマト品種「凜々子」と土の特徴を説明するフィールドマン



カットした「凜々子」のあまりの赤さに驚くフィリップ氏



今年のトマトジュースプレミアムで乾杯する二人

<トマトセンサーエキスパート篇 ストーリーボード> ※一部抜粋

フィリップ氏が畑でとれたトマトを持って工場に到着。製造担当のカゴメ那須工場 松本健一へのインタビューをもとに、搾汁技術や加熱度に焦点を当てながら『とれたてストレート製法』をご紹介します。さらに、研究員の中から、ただ一人選ばれたトマトの味と香りを分析評価するスペシャリスト(=トマトセンサーエキスパート)のカゴメ研究開発本部 高田渉のインタビューを通じて、香りへのこだわりをご紹介します。



レポーターのフィリップ氏が、今度は工場の中を疾走して登場
持ってきたとれたてのトマトを満足げにカメラに見せる



製造担当松本健一へのインタビューの様子



洗浄ラインに投入される収穫された「凛々子」



充填ラインを流れるトマトジュースプレミアム



香りのプロであるトマトセンサーエキスパートの高田渉から
トマトジュースプレミアムの秘密を教えらうフィリップ氏



利きトマトで分かった圧倒的なトマトセンサーエキスパートの
嗅覚に驚くフィリップ



トマトジュースプレミアムで乾杯する
フィリップ氏と高田



神棚に飾られるトマトジュースプレミアム

<企画制作>

FOX インターナショナル・チャンネルズ株式会社 / ナショナル ジオグラフィック チャンネル

<ナショナル ジオグラフィック チャンネル>

世界171か国／4億4000万世帯が視聴する、地球サイズのドキュメンタリーチャンネル。1997年の開局以来、長い月日をかけて撮り収められた映像の数々をお届けしています。丁寧に事実を検証するチャンネルの姿勢は、世界各国で信頼を集め、国境を越えて視聴者が増え続けています。日本では2002年8月に24時間放送チャンネルとして開局。CS 放送を中心に放送中です。



<トマトジュースプレミアム商品情報>

■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)
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加	200ml	270 日	120 円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 スマートPET	720ml	1 年	290 円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 低塩 スマートPET	720ml	1 年	290 円前後

■商品特長

- ◇『とれたてストレート製法』により、さらっとしたのどごしと爽やかな香り
- ◇自社開発品種 トマトジュース用トマト“凜々子”を使用
- ◇契約農家で栽培されたとれたての国産完熟トマトのみを使用
- ◇着色料、保存料不使用

■発売日

2015 年 8 月 11 日(火) ※在庫がなくなり次第終了

■発売地区

全国

■販売目標(2015 年 8 月～12 月)

8.4 億円



カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 200ml カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 スマートPET 720ml カゴメトマトジュースプレミアム 低塩 スマートPET 720ml

■参考

『フード・アクション・ニッポン アワード2014 大賞受賞』

国内産地の拡大を進め、国産加工用トマトを使った「カゴメトマトジュースプレミアム」の取組みが、フード・アクション・ニッポン アワード2014※(主催:フード・アクション・ニッポン アワード2014実行委員会、共催:農林水産省)において、大賞を受賞しました。

<http://syokuryo.jp/award/award14/list/gpx.html>

※フード・アクション・ニッポン アワード2014

食料自給率向上に寄与する事業者・団体等の取組みを一般から広く募集し、優れた取組みを表彰しています。応募の中から大賞(1件)と4部門の最優秀賞(4件)及び優秀賞(10件以内)を表彰する制度です。