

<ニュースリリース>

グラノーラ(雑穀)と1食分の野菜が入った洋風スープ カゴメ「ベジグラノー」売上好調のお知らせ 発売後2週間で、当初販売目標の300%を達成 好調の背景に、「働く女性の時短ニーズ」と「急激な気温変化」

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、2015年8月18日(火)に発売を開始した新商品「ベジグラノー」が、発売から2週間で、当初目標を300%上回る、出荷数25万食を達成したことをご報告します。

「ベジグラノー」は、1品で食べごたえのある野菜と雑穀が摂れる具だくさんの洋風スープです。ラインアップは「ミネストローネ」「かぼちゃのポタージュ」「生姜コンソメスープ」の3種類。具材には固形感を残しており、野菜の摂取感と満足感を楽しむことが可能です。

発売直後から、忙しい朝に手軽でバランスのよい食事をとりたいと考える働く女性を中心に大好評をいただき、発売から2週間で、当初目標の300%にあたる、出荷数25万食(3品合計)を達成しました。



【発売好調の背景】

「ベジグラノー」は、20～30代の働く女性をメインターゲットとした商品です。女性たちの「野菜摂取」ニーズと、「調理時短」ニーズに対応した商品である点や、温かいスープで「冷え対策」にもつながるという点から、8月中旬以降の急激な気温変化もあり、多くの女性のお客様にご購入いただいています。

(1)女性の「野菜摂取」ニーズに対応

近年、女性を中心に野菜の摂取意識が高まっています。「ベジグラノー」は、1食分(120g)の野菜(※1)と3種類の雑穀を使用し、1日に必要な食物繊維(※2)の3分の1が含まれています。

※1:厚生労働省推進・健康日本21の目標値(1日350g)の約3分の1である野菜120g分。野菜は、加工によって失われる成分があります。

※2:日本人の食事摂取基準(2010年版)成人目標量(18g以上)

(2)慌ただしい朝時間の「時短」を実現

「ベジグラノー」は、忙しい朝でも、温めるだけと手間いらずの商品。特に、働く女性を中心に、朝食における手軽な食事、野菜摂取手段としてご好評いただいています。

(3)温かいスープで「冷え対策」にも

スープで体をあたためながら、しっかりと野菜の栄養を摂ることが可能な「ベジグラノー」。野菜を摂りながら「冷え対策」もできる点が、女性たちに喜ばれています。

同商品の発売を開始した8月中旬以降は、猛暑から一転して気温があがらない日が続きました。こうした急激な気温変化も、女性たちの「冷え対策」における意識の高まりを後押ししたと考えられます。

【アレンジ例】

ワンディッシュで見た目にもおいしい「ベジグラノー」。お好みに応じてアレンジも自由に楽しむことができます。

■アレンジ例1「ベジグラノー かぼちゃのポタージュ スティックパン添え」

6枚切りの食パンをスティック状に切ってスープ皿に添えるだけで、栄養バランスのよい朝食が完成。

忙しくて時間がない朝にもぴったりです。



■レシピ例2「ベジグラノー ミネストローネ パングラタン風」

「ベジグラノー ミネストローネ」に、フランスパン、チーズ、パセリをトッピング。

パングラタン風の仕上がりで、朝から大満足の一品です。



【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)
ベジグラノー ミネストローネ	200g／レトルトパウチ	1年	250円前後
ベジグラノー かぼちゃのポターージュ	200g／レトルトパウチ	1年	250円前後
ベジグラノー 生姜コンソメスープ	200g／レトルトパウチ	1年	250円前後

■ メインターゲット

◇20～30代の働く女性

■ 商品特長

<3品共通>

◇1食分(120g)の野菜配合

◇食感を楽しめるように押し麦・大麦・小麦の
3種類のグラノーラ(雑穀)を使用

◇1/3日分の食物繊維



<ミネストローネ>

トマト、ピーマンをベースに、5種の野菜の具材(ドライトマト、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、セロリ)を使用

<かぼちゃのポターージュ>

かぼちゃ、コーン、にんじんをベースに、4種の野菜の具材(かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、じゃがいも)を使用

<生姜コンソメスープ>

にんじんをベースに、5種の野菜の具材(生姜、たまねぎ、ピーマン、いんげん、にんじん)を使用

■ 発売日

2015年8月18日(火)

■ 発売地区

全国