

<ニュースリリース>

誰にでも失敗なく簡単に、美味しいトマトメニューが作れるメニュー専用調味料

「鶏肉のトマト煮用ソース」
「たっぷり野菜のミネストローネ用ソース」
「煮込みハンバーグ用ソース」リニューアル
「巻かないロールキャベツ用ソース」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、トマトメニューが誰でも失敗なく簡単に調理できる専用調味料『今日のトマトメニュー』シリーズ(「鶏肉のトマト煮用ソース」、「たっぷり野菜のミネストローネ用ソース」、「煮込みハンバーグ用ソース」)を2016年1月下旬より全国でリニューアル発売、「巻かないロールキャベツ」を2016年2月16日(火)より全国で発売いたします。

『今日のトマトメニュー』シリーズは、外食などでトマトメニューの食経験があり、毎日の食卓に出したいと思っている30~50代主婦のための専用調味料です。主婦の喫食意向の高さと調理経験にギャップのあるトマトメニューが手軽に再現できるのが特徴です。

「鶏肉のトマト煮用ソース」は、鶏肉・ピーマンと煮込むだけで、コク豊かな味わいの鶏肉のトマト煮が簡単に調理できる専用調味料です。あらごしトマトとすりおろしの玉ねぎが、鶏肉によくからんで、酸味を抑えた仕上がりです。

「たっぷり野菜のミネストローネ用ソース」は、キャベツと煮込むだけで、野菜がたっぷり入ったミネストローネが手軽に作れる専用調味料です。野菜をことごと煮込んだ美味しさが溶け込んだスープがまろやかな味わいです。

「煮込みハンバーグ用ソース」は、ハンバーグと煮込むだけで、うま味とコクがたっぷりの煮込みハンバーグができあがる専用調味料です。完熟トマト仕立ての濃厚なソースの味わいが特徴です。

新発売となる「巻かないロールキャベツ用ソース」は、キャベツとひき肉だねを重ねてソースで煮込むだけで、簡単に見た目にも華やかなメニューに仕上がる専用調味料です。甘いトマトベースのソースで、ごはんによく合う美味しさです。

カゴメは『今日のトマトメニュー』シリーズで、トマトメニューを、もっと手軽に家庭で楽しんで頂くことを通じて、トマトの新しい美味しさをお届けします。

「鶏肉のトマト煮用ソース」



「たっぷり野菜のミネストローネ用ソース」



「煮込みハンバーグ用ソース」



「巻かないロールキャベツ用ソース」



■ 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)
鶏肉のトマト煮用ソース	240g (2~3人前)	レトルト パウチ	1年	200円前後
たっぷり野菜のミネストローネ用 ソース	240g (2~3人前)	レトルト パウチ	1年	200円前後
煮込みハンバーグ用ソース	260g (2~3人前)	レトルト パウチ	1年	200円前後
巻かないロールキャベツ用ソース	240g (2~3人前)	レトルト パウチ	1年	200円前後

■ 商品特長

＜今日のトマトメニューシリーズ 共通＞

- ◇フライパンや片手鍋ひとつで、簡単に失敗なく調理できる
- ◇主婦の喫食意向の高さと調理経験にギャップのあるトマトメニューが手軽に楽しめる
- ◇食材1～2点で作ることができる

＜鶏肉のトマト煮用ソース＞

- ◇鶏肉・ピーマンと煮込むだけで、コク豊かな味わいの鶏肉のトマト煮が簡単に調理できる
- ◇あらごしトマトとすりおろしの玉ねぎが、鶏肉によくからんで酸味の少ない仕上がり

＜たっぷり野菜のミネストローネ用ソース＞

- ◇キャベツと煮込むだけで、野菜がたっぷりのミネストローネが手軽に作れる専用調味料
- ◇トマト、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの具材入り

＜煮込みハンバーグ用ソース＞

- ◇ハンバーグと煮込むだけで、うま味とコクがたっぷりの煮込みハンバーグができあがる
- ◇完熟トマト仕立ての濃厚なソースの味わい
- ◇失敗なく仕上がる、水を加えないストレートタイプ

＜巻かないロールキャベツ用ソース＞

- ◇キャベツとひき肉だねを重ねてソースで煮込むだけで、巻かないロールキャベツができあがる
- ◇甘いトマトソース味でごはんによく合う

■ 発売日

2016年1月下旬より順次切り替え

※「巻かないロールキャベツ」は2016年2月16日(火)

■ 発売地区

全国

■ 販売目標金額

8億円

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (9:00-17:00 土日祝日・年末年始を除く)