

<ニュースリリース>

まるでミキサーにかけたようなおいしさと栄養の“無添加・100%スムージー”

『GREENS』シリーズ全4品をリニューアル 名古屋・大阪エリアでも発売を開始！

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、2017年9月12日(火)より、『GREENS』シリーズ全4品を、1都9県(※1)にてリニューアル発売いたします。さらに、2017年9月19日(火)より名古屋・北陸エリア(※2)、同年9月26日(火)より大阪エリア(※3)にて、発売を開始いたします。

『GREENS』シリーズは、保存料・着色料・香料無添加の、野菜と果実だけでつくった100%スムージーです。カゴメ独自の“低温あらごし製法”で、加工によって失われやすい素材そのものの味わいと栄養を活かしています。2015年の発売以降、健康や美容に関心の高い30~50代女性を中心に、大好評いただいております。

今般のリニューアルでは、素材感そのもののつぶつぶ感やとろみを活かし、まるでミキサーにかけたようなおいしさのスムージーへと生まれ変わりました。サラダほうれん草などの新たな原料に栽培から取組むことで、さらにおいしく飲みやすい味わいを実現しています。

また、低温あらごし製法により、「GREENS グリーンスムージー」については、従来の製法に比べて、加工で失われやすい素材由来の食物繊維が約4.1倍、ビタミンCが約7.0倍多く残ります(※4)。お客様に選んでいただきやすくするため、商品名は「スムージー」に統一いたしました。

(※1) 茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県

(※2) 富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県

(※3) 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

(※4) 本商品と同割合の生野菜・果実の理論値(食品成分表2015より算出)を100%とし、ビタミンCは当社他のPET製品と同様の加熱度(加熱時間×温度)の従来製法と比較、食物繊維は濃縮還元野菜汁・果汁のみによる従来製法と比較。



■ 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) |
|------------------------|----------------|---------------|----------------|
| GREENS グリーン スムージー | 210ml (PET) | 22日 | 198円前後 |
| GREENS リフレッシュ スムージー | | | |
| GREENS ベリーアサイー スムージー | | | |
| GREENS パッションオレンジ スムージー | | | |

■ 商品特長

<GREENS グリーンスムージー>

- ◇ 低温あらごし製法により、加工で失われやすい食物繊維が従来の製法と比べて約4.1倍、ビタミンCが約7.0倍多く残る(※4)
- ◇ にんじん、小松菜、ほうれん草、かぼちゃ、りんご、パイン、バナナ、キウイフルーツ、レモンを使用

<GREENS リフレッシュスムージー>

- ◇ 低温あらごし製法により、加熱で壊れやすいビタミンCが約2.8倍多く残る(※4)
- ◇ 黄にんじん、橙にんじん、りんご、グレープフルーツ、パイン、レモンを使用

<GREENS ベリーアサイースムージー>

- ◇ 通常の人参と比べて2倍以上のポリフェノールを含む高ポリフェノール人参やアサイーなどのスーパーフードを使用 ※人参のうち、高ポリフェノール人参は10%です。
- ◇ にんじん、ビート、りんご、ぶどう、レモン、いちご、ラズベリー、アサイーを使用

<GREENS パッションオレンジスムージー>

- ◇ 低温あらごし製法により、加工で失われやすい食物繊維が従来の製法と比べて約3.0倍、ビタミンCが約1.4倍多く残る(※4)
- ◇ にんじん、りんご、オレンジ、ぶどう、レモン、パッションフルーツ、グレープフルーツを使用

■ 発売地区

1都9県（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県）
富山県、石川県、福井県、岐阜県、静岡県、愛知県、三重県 …9月19日(火)より発売開始
滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県 …9月26日(火)より発売開始

■ 販売目標金額(2017年度)

7億円（4品合計）

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 9時～17時（土日祝日・年末年始を除く）

<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画本部 経営企画室
広報グループ 鶴田、太田
TEL/03-5623-8503 FAX/03-5623-2331