

<ニュースリリース>

<生鮮トマト用メニュー調味料>

「トマトとほうれん草のアンチョビソテー用ソース」 「トマトのピリ辛ナムル用ソース」 新発売

～トマトを使って、手軽に魅力的な野菜の副菜1品を作ることができる～

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、『トマトでパッとひと皿』シリーズから、「トマトとほうれん草のアンチョビソテー用ソース」及び「トマトのピリ辛ナムル用ソース」を、2017年10月24日(火)より、全国で発売いたします。

『トマトでパッとひと皿』シリーズは、トマトを使って、手軽に魅力的な野菜の副菜1品を作ることができる、生鮮トマト用メニュー調味料(青果売り場専用商品)です。今年の2月に発売して以降、ご好評をいただいております。新たに2品を導入いたします。

「トマトとほうれん草のアンチョビソテー用ソース」は、アンチョビの旨みとガーリックの香りが効いたソースです。トマトとほうれん草と本品をフライパンで炒め合わせるだけで、味わい深いソテーができあがります。「トマトのピリ辛ナムル用ソース」は、ごま油と味噌がベースのコクがある味に豆板醤が効いたソースです。トマトに本品を加えて混ぜ合わせるだけで、ピリ辛のナムルができあがります。

カゴメは、『トマトでパッとひと皿』シリーズを通して、トマトの美味しい食べ方と新たな魅力あるメニューをご提案してまいります。



■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
トマトとほうれん草のアンチョビソテー用ソース	30g	300日	120円前後
トマトのピリ辛ナムル用ソース	20g		

■ 商品特長

<共通>

- ◇ 生鮮トマト用メニュー調味料(青果売り場専用商品)
- ◇ トマトを使って、手軽に魅力的な野菜の副菜1品を作ることができる

<トマトとほうれん草のアンチョビソテー用ソース>

- ◇ アンチョビの旨みとガーリックの香りが効いた味わい深い炒め用ソース
- ◇ トマトとほうれん草と本品を炒め合わせるだけでできあがり

<トマトのピリ辛ナムル用ソース>

- ◇ ごま油と味噌がベースのコクがある味に豆板醤が効いたピリ辛のソース
- ◇ トマトと混ぜ合わせるだけでできあがり

■ 発売日

2017年10月24日(火)

■ 発売地区

全国 ※青果売り場専用商品

■ 販売目標金額

2品合計: 1,200万円 (2017年10月~2017年12月)

■ 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)

【本件のお問い合わせ先】

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