

<ニュースリリース>

業務用チャネル限定
「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」1kg 新発売
 ～300ml(PET ボトル)に続き、ラインナップを拡充～

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡、本社:愛知県名古屋市の)は、業務用新商品「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」1kg(フィルムパック)を、2020年4月28日(火)より、業務用チャネル限定で、全国にて発売いたします。

「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」は、カゴメこだわりの“野菜だし”を原料に使用しており、ご活用いただくことで、“野菜の複雑なうま味”を手軽に付与できる調味料です。カゴメ独自の製法(※1)で野菜(たまねぎ、にんじん、セロリなど)を長時間じっくり炒めることによって野菜のうま味を引き出した“野菜だし”をベースに、トマトエキスやマッシュルームエキス等を配合しており、素材そのものおいしさを引き立て、やさしい味わいながらも複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。

また、動物性原材料は配合しておらず(※2)、近年需要が高まっているヴィーガン・ベジタリアン向けメニューにもご利用いただけます。

2019年9月に300ml(PETボトル)を発売し、ホテル・レストランのメニューやスーパーの惣菜などにおいて、和洋中様々なメニューに採用いただいております。この度は、大容量の1kg(フィルムパック)を新たに導入し、ラインナップを拡充することで、お客様の多様なニーズへの対応を強化いたします。

※1 特許出願中

※2 同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

～「野菜だし調味料(濃縮タイプ)」ラインナップ～



300ml(PET ボトル)



NEW 1kg(フィルムパック)

■ 商品概要

商品名	容量(容器)	賞味期間 (開封前)
野菜だし調味料(濃縮タイプ)	1kg(フィルムパック)	常温1年

■ 商品特長

- ◇ カゴメ独自の製法でつくったこだわりの“野菜だし”を使用した調味料
 - ◇ 料理に入れる素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がる
 - ◇ 野菜を煮込んだようなうま味を付与することができ、簡便に調理感のあるメニューに仕上がる
 - ◇ 動物性原材料を配合しておらず(※)、ヴィーガン・ベジタリアン向けメニューにも使用可能
- ※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

■ 発売日

2020年4月28日(火)

■ 発売地区

全国

■ 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 経営企画室 広報グループ 鶴田、太田
TEL:03-5623-8503