

<ニュースリリース>

人気のトマトジュースが今年も数量限定で登場！

2020年 数量限定「カゴメトマトジュースプレミアム」 8月4日(火)発売

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)は、「カゴメトマトジュースプレミアム」を2020年8月4日(火)より、数量限定にて発売いたします。

「カゴメトマトジュースプレミアム」は、その年に収穫した国産完熟トマトを使用し、当社独自の『とれたてストレート製法®』(※1)で作った、旬のみずみずしいトマトの味わいをお楽しみいただけるトマトジュースです。契約農家が大切に育てたトマトジュース用のトマトを使用し、さらっとしたのどごしと、トマトの爽やかな香りが特長で、毎年夏に数量限定で発売しています。2014年の発売以降、大変ご好評いただいております。お客様からは「まるでトマトを丸かじりしたような果汁感が好き」、「さらっとして飲みやすい」などのお声をいただいております。

パッケージ側面の QR コードを読み込むとブランドサイトが開き、契約農家の方の想いや、本商品ができあがるまでのストーリーを紹介した動画などをご覧ください。

また、本品は、その年の気候やトマトの作況が味や香りにも反映されるため、その年ならではの味わいをお楽しみいただける点が特長です。本年の出来栄えについては、トマトの味、香りの評価についてカゴメ独自のトレーニングを受けた“トマト・センサー・パネル” (※2) が評価し、7月下旬頃に発表いたします。

※1 とれたてストレート製法®

トマトをやさしくしぼる当社独自の搾汁方法により、さらっとしたのどごしを実現し、熱をできるだけかけずにすばやくパックすることで、トマトの爽やかな香りを残しています。

※2 トマト・センサー・パネル

トマトの香味特徴(味・香り)を適正に評価できるカゴメ社内の専門集団の呼称です。



カゴメトマトジュース PREMIUMは、契約農家の方々が丁寧に育てた、こだわりのトマト*を使用しています。



カゴメ契約農家のお一人 久野さん

*カゴメ独自のトマト「濃々子」
真っ赤な果肉が特徴の「濃々子(りりこ)」は生食用トマトに比べ、リコピンがたっぷり。太陽をいっぱい浴びる露地栽培でじっくり完熟させます。

おいしさの理由は
こちらから



■ 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)
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 スマート PET	720ml(PET)	1年	310円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 低塩 スマート PET	720ml(PET)	1年	310円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加	195ml(紙)	1年	120円前後
カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加 ※8月18日(火)発売	160g(缶)	2年	110円前後

■ 商品特長

- ・契約農家で栽培された2020年産の国産完熟トマトのみを使用
 - ・自社開発品種トマト“凜々子®”(※)を使用
 - ・着色料、保存料不使用
 - ・『とれたてストレート製法®』により、さらっとしたのどごしと爽やかな香り
- ※凜々子®とは、カゴメが独自開発した加工用トマトの総称です。

■ 発売日

2020年8月4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