

<ニュースリリース>

## 2020年「カゴメトマトジュースプレミアム」の特長は “とれたてトマトのみずみずしく爽やかな香り”

～定番「カゴメトマトジュース」と比べて“トマトの爽やかな香り”が3.5倍※1～

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、2020年8月4日(火)より数量限定にて発売する「カゴメトマトジュースプレミアム」※2の味わいについて評価(官能評価)を実施し、“トマトの爽やかな香りが強い”という特長を確認いたしました。評価については、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・センサリー・パネル”※3が実施いたしました。

「カゴメトマトジュースプレミアム」は、2014年より夏に数量限定で発売しており、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®』※4で製造しています。毎年発売を待ち望まれているお客様も多く、その製法の特性上、その年の気候やトマトの作況が商品に影響するため、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。そこで本年度より、「カゴメトマトジュースプレミアム」の毎シーズンの味わいについて社内で評価を実施し、お客様へ発表する、という新たな取り組みを始めました。

本年は平年に比べて日照時間が少なく、トマトの生育には厳しい気象となりましたが、契約農家の方々と共に丁寧育て、品質の良いトマトを収穫することができました。その結果、今年収穫したトマトを絞って作った「カゴメトマトジュースプレミアム」は、本商品ならではの“トマトの爽やかな香り”を強く感じられる味わいとなりました。

今年しか味わえない、“とれたてトマトのみずみずしく爽やかな香り”を、ぜひお召し上がりください。

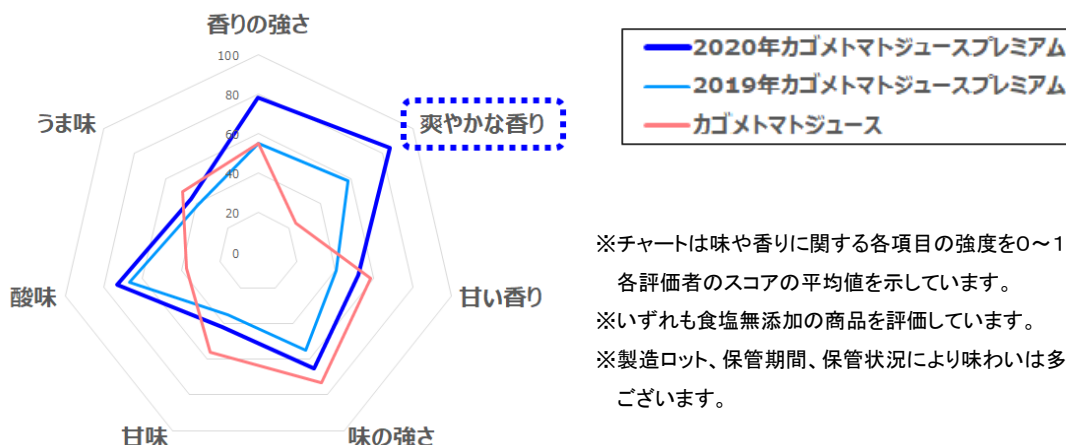
※1 レーダーチャートの値から算出

※2 「カゴメトマトジュースプレミアム」リリース: <https://www.kagome.co.jp/library/company/news/2020/img/20200703.pdf>

※3 “トマト・センサリー・パネル”とは、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です。

※4 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。

<官能評価結果のレーダーチャート>



※チャートは味や香りに関する各項目の強度を0～100点で評価し、各評価者のスコアの平均値を示しています。

※いずれも食塩無添加の商品を評価しています。

※製造ロット、保管期間、保管状況により味わいは多少バラつきがございます。

<各商品の特長について>

2020年「カゴメトマトジュースプレミアム」

「カゴメトマトジュースプレミアム」は、国産完熟トマト使用し、当社独自の『とれたてストレート製法®』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。今年、昨年以上に“トマトの爽やかな香り”を強く感じられる味わいとなりました。また、この“トマトの爽やかな香り”の強さは、定番の「カゴメトマトジュース」と比べて3.5倍※でした。

※ レーダーチャートの値から算出

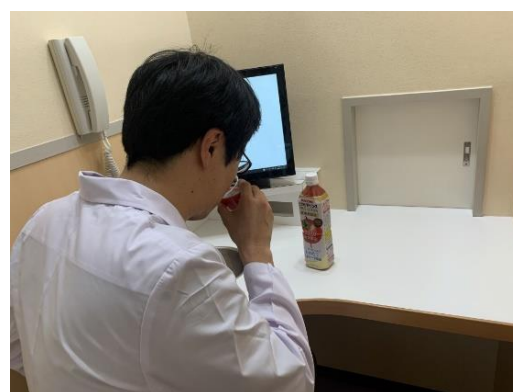


カゴメトマトジュース

1933年より発売している当社を代表するロングセラー商品で、うま味、酸味、甘み、香りのバランスが良く、飽きのこない味わいが特長です。機能性表示食品で、血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方にお勧めです。”

<トマト・センサー・パネルによる官能評価の様子>

実際の製品を試飲し、味や香りに関する5項目について、強度を0～100点で評価します。環境を適正に管理した官能評価専用の部屋で、集中して評価に臨みます。



■ 2020年「カゴメトマトジュースプレミアム」の概要

商品名	容量(容器)	賞味期間(開封前)	店頭想定価格(税抜)	発売日
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	8月4日(火)
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	160g(缶)	2年	110円前後	8月18日(火)

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 (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