

<ニュースリリース>

発酵×野菜・果実で、あなたのキレイを内側から応援！  
**「野菜生活 100 発酵クレンズ にんじん&オレンジ」新発売**  
～“発酵にんじん汁”と“発酵オレンジ果汁”を使用～

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、発酵×野菜・果実を使用した「野菜生活 100 発酵クレンズ にんじん&オレンジ」の 330ml を、2023年2月28日(火)より、全国で発売いたします。

「野菜生活 100 発酵クレンズ にんじん&オレンジ」は、発酵技術を用いた人参原料とオレンジ果汁を使用した、キレイを内側からサポートする野菜・果実ミックス飲料です。コクがありつつもすっきりとした性状で、砂糖不使用ながら発酵オレンジ果汁などをブレンドすることで、飲みやすく満足感のある味わいに仕上げています。発酵技術を用いた人参原料を使用することで糖質 30%オフ(※1)を実現しています。また、1本に2食分の野菜を使用(※2)し、食物繊維も手軽に摂れる点も嬉しいポイントです。

キャップ部分は植物由来素材を使用し、環境に配慮した容器を採用しています。

カゴメは様々な野菜素材や技術を活かした商品を通じて、皆さま一人ひとりの健康を応援してまいります。

※1 当社「野菜生活 100 オリジナル」330ml換算比

※2 厚生労働省推進・健康日本21の目標値(1日350g)の約2/3である野菜240g分。本品は原料野菜の全成分を含むものではありませんが、不足しがちな野菜を補うためにお役立てください。



<野菜生活 100 発酵クレンズにんじん&オレンジ グラスカットイメージ>

## ■ “発酵にんじん汁”について

低糖質化の手段として発酵に着目し、2019 年から約 3 年間かけて開発しました。発酵することで、β-カロテンなどの人参の特徴的な栄養はそのままに、糖質をオフ、さらには食物繊維量もアップしているのが“発酵にんじん汁”の大きな特長です。人参原料の探索・選定から、実際の製造工程への落とし込みまで試行錯誤を重ねながら、私たちの求める品質、特においしさにこだわって開発しました。この“発酵にんじん汁”を使用したカゴメ商品は、本商品が初めてとなります。



出典：カゴメ調べ

## ■ 商品概要

商品名	容量 (容器)	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税込み)
野菜生活100 発酵クレンズ にんじん&オレンジ	330ml (キャップ付き紙容器)	9ヶ月	190円前後

## ■ 発売日

2023年2月28日(火)

## ■ 発売地区

全国

## ■ 商品に関するお問い合わせ先

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 北川、榎木  
TEL: 03-5623-8503