

2023年2月6日

<ニュースリリース>

G7 広島サミットに向けて 「ひろしまパスタ」で広島の魅力の世界へ発信！ ～広島県名産の海産物や農産物使用の“赤いパスタ”～

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、2023年5月に広島県で開催される「G7広島サミット」に向けて、広島県名産の海産物や農産物とトマト商品を使った「ひろしまパスタ」をメニュー提案し、広島サミット県民会議と連携して、広島県産の食材の魅力を国内外に向けて発信いたします。

◇「ひろしまパスタ」外食店様向けご紹介サイト:https://www.kagome.co.jp/foodservice/thema_contents/hiroshimapasta/



広島県は自然豊かな瀬戸内海に面し、四季折々の海の幸に恵まれている地域であるとともに、温暖な気候を活かした農業が盛んな県です。カゴメは、「G7広島サミット」を契機として、この豊かな海産物・農産物を、世界的に喫食されるパスタでメニュー化することで、2023年5月に開催される「G7広島サミット」で広島県を訪れる国内外の皆さまへ向け、県産食材の魅力を発信していきたいと考えました。

「ひろしまパスタ」は、広島名産の海産物(牡蛎、あなご、こいわし、しらす、あさり、オニオコゼ、クロダイ、メバルなど)や農産物(レモン、広島菜※、小松菜など)と、トマト商品を掛け合わせた“赤いパスタ”です。この「ひろしまパスタ」のメニューを広島県の外食店やホテルなどへご提案していくとともに、カゴメ公式SNSにて「ひろしまパスタ」の情報発信や、「ひろしまパスタ」ご展開店舗情報をご紹介してまいります。また、ご家庭でも「ひろしまパスタ」をお楽しみいただけるよう、スーパー店頭などでPOPやレシピなども展開し、「ひろしまパスタ」を発信いたします。

カゴメは広島県民になじみ深い“赤”の「ひろしまパスタ」を通じて、「G7 広島サミット」に向け、広島サミット県民会議と連携しながら、広島県の名産品のおいしさや魅力を発信し、地域の食を盛り上げてまいります。

※ 広島菜とは、九州の高菜、信州の野沢菜と並ぶ三大漬菜の一つで、広島県名産の伝統的な漬菜です。

■おすすめの「ひろしまパスタ」ご紹介

「しらすと広島菜の“冷製”トマトレモンパスタ」



フレッシュ感が特長の冷凍トマトソースとレモンの酸味が、しらすと広島菜漬けと良くあい、夏場にさっぱり食べられるパスタです。

◆カゴメおすすめ商品

「冷凍トマトソース」(業務用商品)



「こいわしと広島県産小松菜のトマトパスタ」



広島県名産のこいわしと小松菜を使用したトマトソースのパスタです。ソースにもこいわしを使用し、魚介のうま味が詰まったメニューです。

◆カゴメおすすめ商品

「トマトソース濃縮タイプ」(業務用商品)



「広島県産あさりと小松菜のトマトパスタ」



広島県産のあさりと小松菜を使用しました。トマトとあさりのうま味が合わさったトマトパスタで、レモンや粉チーズのトッピングもおすすめです。

◆カゴメおすすめ商品

「基本のトマトソース」(家庭用商品)



「広島県産牡蠣と広島県産小松菜のトマトクリームパスタ」



広島県産の牡蠣と小松菜を使用しました。クリーミーでコクのある牡蠣は、クリームソースのパスタと相性抜群です。レモンの酸味がアクセントになります。

◆カゴメおすすめ商品

「アンナマンマトクリーム」(家庭用商品)



<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