

<ニュースリリース>

市場拡大中のプラントベースフード商品のラインアップを強化
「赤ワイン香る 大豆ミートのボロネーゼ」
「黒コショウ香る 豆乳カルボナーラ」
「ガーリック香る トマトのソース」 新発売

～ 動物性原材料は配合せず、野菜と豆でできたパスタソース ～

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、動物性原材料を配合せず、野菜と豆でできたパスタソース「赤ワイン香る 大豆ミートのボロネーゼ」「黒コショウ香る 豆乳カルボナーラ」「ガーリック香る トマトのソース」を、2024年3月26日(火)より、発売いたします。

当社はプラントベースフードへのニーズの高まりを受けて、2019年より動物性原材料は配合せず、野菜と豆でできた商品を業務用チャネルを中心に販売を開始。2021年秋からは家庭用チャネル向け商品として販売をスタートしました。今回は新たに3品発売し、シリーズのラインナップを強化いたします。

新たに発売した3品は、野菜と豆でできた、プラントベース(植物由来)のパスタソースです。

「赤ワイン香る 大豆ミートのボロネーゼ」は、赤ワインや香味野菜のkok・香りを生かし、肉のような風合いを感じながら品の良いボロネーゼに仕上げました。

「黒コショウ香る 豆乳カルボナーラ」は、黒コショウと燻香でカルボナーラの風味を設計。豆乳のkok、野菜のうまみを活かして満足感のある味わいです。

「ガーリック香る トマトのソース」は、ニンニクを焙焼して香りを立たせ、大豆ミートとズッキーニ、ナスの具材感も加える事で満足感のある設計にしました。

3品とも、常温でストックできる1食使い切りタイプで、温めるだけでお召し上がりいただけるので、在宅時の昼食などにもおすすめです。



【ヴィーガン認証マークについて】

本品は、「特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン」が定めるヴィーガンの認定基準をクリアしており、パッケージに「ヴィーガン認証マーク」を入れています。



■ 商品概要

商品名	容量	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税込み)
赤ワイン香る 大豆ミートのポロネーゼ	130g	2年	270円前後
黒コショウ香る 豆乳カルボナーラ			
ガーリック香る トマトのソース			

■ 商品特長(3品共通)

- ◇ 動物性原材料は配合せず、野菜と豆を使用
- ◇ 大豆ミート使用
- ◇ 1食使い切りの個食タイプ
- ◇ ヴィーガン及びベジタリアンの方にもおすすめ
- ◇ 「特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパン」によるヴィーガン認定商品
- ◇ 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

■ プラントベースフード商品その他ラインナップ

今回の新商品を含め、全8品でシリーズを展開いたします。

○ 商品ブランドサイト: <https://www.kagome.co.jp/products/brand/plantbased/>



■ 発売日

2024年3月26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 北川、堀江
TEL: 03-5623-8503