

<ニュースリリース>

甘さを極めた旬の国産にんじんを100%使用したにんじんジュースが今年も数量限定で登場！  
**2025年「カゴメにんじんジュースプレミアム」1月28日発売**  
驚きの甘さと原料の価値を伝えるために、コミュニケーション活動をさらに強化

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、甘さを極めた旬の国産にんじんを100%使用した「カゴメにんじんジュースプレミアム」を2025年1月28日(火)より、数量限定にて全国で発売いたします(在庫がなくなり次第、販売終了)。



<「カゴメにんじんジュースプレミアム」グラスカットイメージ>



「カゴメにんじんジュースプレミアム」は、北海道や茨城県等の香り豊かな旬の加工用にんじんのみを使用しています。当社独自のフレッシュ・スクイーズ製法<sup>※1</sup>により雑味の少ない味わいを実現し、素材本来の感動的な甘さが楽しめます。また、常温無菌充填システム<sup>※2</sup>を活用することで、にんじん100%のPETボトルタイプの製品化を実現いたしました。

※1 フレッシュ・スクイーズ製法 : にんじんを細かく砕き、細かい網目のネットを張ったような搾汁機に入れ、圧力をかけてジュース分を押し出します。できる限り熱を加えないため、本来のおいしさや栄養(β-カロテン)を残すことができます。※2 常温無菌充填システム:加熱殺菌した内容液を、無菌環境の設備内にて常温で充填する方法のこと。

今年は、驚きの甘さとにんじん原料の価値を伝えるために、お客様とのコミュニケーション活動をさらに強化します。カゴメ社員による店頭試飲活動や原料である国産にんじんの配布を全国に広げ、店舗数を増やし、店頭を盛り上げていきます。また、新たに商品の特徴を伝えるブランドサイトを制作し、情報発信を強化していきます。これらを通じて、商品の魅力と旬の価値をお伝えしてまいります。

カゴメは創業以来、「畑は第一の工場」というものづくりの思想のもと、自然の恵みを活かしたものづくりを大切にしてきました。これからも、野菜に関する知見やものづくりのこだわりを通じて、国内の農業振興に貢献していくとともに、畑の恵みやそのおいしさを皆さまにお届けしてまいります。



原料に使用されているにんじんや圃場の様子

## ■ 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)
カゴメにんじんジュースプレミアム	720ml (PET)	1年	380円前後
カゴメにんじんジュースプレミアム	195ml (紙容器)	1年	140円前後

## ■ 発売日

「カゴメにんじんジュースプレミアム」：2025年1月28日(火)

※数量限定販売にて、在庫がなくなり次第終了

## ■ 発売地区

全国

## ■ 「カゴメにんじんジュースプレミアム」ブランドサイト

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/carrotpremium/>

## ■ 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 コーポレート企画本部 経営企画室 広報グループ 北川、堀江  
TEL: 03-5623-8503