

<ニュースリリース>

10 月より「栄養訴求型生鮮野菜」3 品を本格販売開始
「高スルフォラファンブロッコリー」「高ケルセチン紫たまねぎ」
「高 β-カロテンにんじん」新発売

～ “野菜の会社”として、栄養訴求を強化した生鮮野菜のラインナップを拡大～

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、栄養訴求型の生鮮野菜「高スルフォラファンブロッコリー」「高ケルセチン紫たまねぎ」「高 β-カロテンにんじん」の 3 品を、2025 年 10 月より、首都圏を中心に本格販売いたします。これらの生鮮野菜は、昨年までテスト販売を実施しておりましたが、健康志向の高まりを受け、今年から販売期間を拡大いたします。



当社は「トマトの会社から、野菜の会社へ」というビジョンのもと、飲料、食品、生鮮・冷凍野菜といった多彩な野菜の商品で、お客様の健康的で豊かな食生活に貢献したいと考えています。生鮮野菜においては、特に、生鮮トマトやベビーリーフなどの生産・販売を中心に展開しています。

その中でも、健康価値を訴求する「高リコピントマト」は、販売開始以来、好調な推移を見せており、多くのお客様からご支持をいただいております。こうした実績から、栄養素を訴求した野菜へのニーズが高まっていることが明らかとなり、このニーズを踏まえ、当社では栄養訴求型の新たな野菜の展開を進めてまいりました。今回発売する 3 つの野菜は、いずれも栄養素を訴求した生鮮野菜です。

「高スルフォラファンブロッコリー」は、ブロッコリーに多く含まれる健康成分“スルフォラファン”^{※2}含有量が一般的なブロッコリーよりも約 1.5 倍^{※1} 高く、レンジ加熱で簡単に調理できる利便性も兼ね備えています。「高ケルセチン紫たまねぎ」は、抗酸化作用を持つ“ポリフェノール”であるケルセチン含有量が、一般的なたまねぎよりも約 1.5 倍^{※1} 高く、鮮やかな紫色が特長です。「高 β-カロテンにんじん」は、一般的なにんじんよりも多くの β-カロテン^{※1} を含み、甘くてまろやかな味わい^{※1} が特長です。

※1 当社調べ

※2 スルフォラファンは、食品中ではスルフォラファングルコシノレートとして存在しており、体内で分解されることでスルフォラファンに変わります

カゴメは今後も、栄養訴求型の生鮮野菜の開発・販売に注力し、野菜を通じてお客様の健康的な食生活に貢献してまいります。

■ **発売日**

「高ケルセチン紫たまねぎ」 2025 年 10 月 6 日(月)より順次販売開始

「高スルフォラファンブロッコリー」 2025 年 10 月 20 日(月)より順次販売開始

「高 β -カロテンにんじん」 2025 年 10 月 20 日(月)より順次販売開始

※ 生育状況により、販売時期が異なることがあります。

■ **発売地区**

首都圏ほか

■ **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