

創業の地でカゴメの歴史に触れ、ソースづくりを見学 「カゴメファクトリーツアー上野工場」を 10 月 14 日(火)より開始

- ・ カゴメの歴史を伝える「カゴメ記念館」の見学
- ・ ソースの製造ライン見学、香辛料の香りの違いやソースの試食体験

カゴメ株式会社(本社:愛知県名古屋市 代表取締役社長:山口 聡)は、カゴメの製造現場を楽しみながら深く知っていただくことを目的に、国内の工場(那須工場・茨城工場・富士見工場)で「カゴメファクトリーツアー〜カゴメの工場見学〜」を実施しています。このたび、カゴメの創業の地であり、醸熟ソース※の製造拠点である愛知県東海市の上野工場で、2025 年 10 月 14 日(火)より新たにカゴメファクトリーツアー上野工場を開始します。

ツアーでは、まずカゴメの歴史を紹介する「カゴメ記念館」を見学していただき、創業から現在に至るまでの会社や商品の歩みをご案内します。その後、隣接する上野工場にて、ソースの製造ラインの見学に加え、香辛料の香りや特徴を紹介する展示や試食体験などを通じて、様々な角度からソースの新しい魅力に出会うことができます。

※醸熟ソースとは・・・トマトなどの野菜や果物、香辛料を原料に使用し、カゴメ独自の「醸熟®」製法で作られたソースです。

◇ 「カゴメファクトリーツアー〜カゴメの工場見学〜」サイト <https://www.kagome.co.jp/ftl/factory/apply/>



2025 年 5 月に見学再開した「カゴメ記念館」をご案内



ソースの製造拠点である上野工場を見学

■ 「カゴメファクトリーツアー上野工場」内容

① 「カゴメ記念館」見学

- ・ 「カゴメ記念館」は、1974 年に建てられた建物で、カゴメの歴史や事業を知っていただくための施設です。展示されている品々は「近代化産業遺産」に認定されています。まずはこの建物をご案内し、カゴメの創業からの歴史や、歴代の商品、かつての社長室を再現したコーナーなどを見学していただきます。



② 上野工場見学

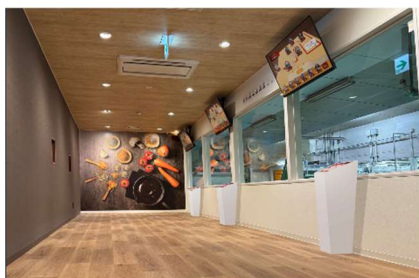
- ・ ソースについて学べる展示

見学通路には展示やモニターを設置し、楽しみながらソースの種類や製法、活用法等を学んでいただくことができます。また、香辛料の展示も行っており、香りの違いを体験していただくことができます。モニターでは、地域ごとに異なるソース文化の紹介なども行っており、新たな発見につながる内容となっています。



- ・ 製造工程見学

見学通路から、実際に工場内で醸熟ソースを PET ボトルへ充填する工程を見学していただけます。その他の工程は、見学通路に設置したモニターの動画でご覧いただけます。



③ 体験コンテンツ(無料)

- ・ 試食体験(4 種類のソースの食べ比べ) 等
上野工場で製造している「ウスターソース」「中濃ソース」「とんかつソース」「こいくちソース」を試食し、味比べをしていただきます。
- ・ 推定野菜摂取量の測定が可能な「ベジチェック®」を設置
- ・ 楽しく写真撮影をいただけるフォトスポットとグッズを用意



カゴメにちなんだ写真撮影グッズ

■ 「カゴメファクトリーツアー上野工場」詳細

【開 始 日】 2025 年 10 月 14 日(火)

【所要時間】 約 80 分

【予約方法】 完全予約制（1 週間前までに Web より申し込み） <https://www.kagome.co.jp/ftl/factory/apply/>

【料 金】 無料

【お 土 産】 あり（ソース 160ml、オリジナルグッズ等）

【場 所】 〒476-0003 愛知県東海市荒尾町東屋敷 108

〈名鉄常滑線〉

聚楽園駅より車で約 5 分、太田川駅より車で約 10 分

〈伊勢湾岸自動車道〉

大府 I.C.より車で約 10 分、東海 I.C.より車で約 5 分

【ご利用条件】 ・30 名様まで

・小学生以下のお子様は保護者同伴でお申し込みください。

・駐車場台数に限りがありますので、お車でお越しの際はできるだけ乗り合わせてお越しください。

<ご参考>

■ その他のカゴメファクトリーツアー

【カゴメファクトリーツアー那須工場】

2024 年 8 月に新設した見学者向け PR ルームでは、大型タッチモニターで閲覧ができるデジタルコンテンツや AR で楽しむ冒険ラリーなどを楽しんでいただけます。PR ルームで楽しく学んでいただいた後、工場内で缶・ペットボトル・紙パック飲料の製造工程を見学していただけます。夏季はトマト、冬はにんじんの加工工程も見学が可能です。

【所要時間】 約 90 分

【見学対応期間】 月曜～金曜日 ※工場休日を除く

【見学内容】 見学者施設での説明・体験・那須工場にて缶・ペットボトル・紙パック飲料の製造工程を見学

※夏季はトマト、冬はにんじんの加工工程も見学が可能です。

【所用時間】 約 90 分

【予約方法】 完全予約制（1 週間前までに Web より申し込み） <https://www.kagome.co.jp/ftl/factory/apply/>

【料 金】 無料

【場 所】 〒329-2762 栃木県那須塩原市西富山 30

〈東北新幹線〉JR 那須塩原駅より車で約 15 分

〈東北本線〉JR 西那須野駅より車で約 10 分

〈東北自動車道〉西那須野塩原 I.C.より車で約 10 分

【ご利用条件】 ・40 名様以下の団体

・小学生以上（小学生未満のお子さまはお申し込みいただけません）

・旅行会社様の見学ツアーの受入は行っておりません。



【カゴメファクトリーツアー茨城工場】

「植物性乳酸菌飲料ラブレ」と「野菜生活 100」などの野菜飲料の製造ラインを見学いただけます。映像やスライドを用いたカゴメの歴史やものづくりの取り組みをご紹介した後、見学通路から製造現場の様子を見学いただきます。見学の途中にはクイズ形式のパネルもご用意しています。

【見学対応期間】 火・木・金曜日 ※祝日・工場休日を除く

【見学内容】 チルド飲料(植物性乳酸菌ラブレ、野菜生活 100 ホームパック)の製造工程をご覧ください。

【所用時間】 約 75 分

【予約方法】 完全予約制 (1 週間前までに Web より申し込み) <https://www.kagome.co.jp/ftl/factory/apply/>

【料 金】 無料

【場 所】 〒319-0123 茨城県小美玉市羽鳥 2652

〈JR 常磐線〉羽鳥駅より徒歩約 10 分

〈常磐自動車道〉石岡小美玉スマート I.C.より 車で約 10 分

【ご利用条件】 ・20 名様以下の団体

・旅行会社様の見学ツアーの受入は行っておりません。



【カゴメファクトリーツアー富士見工場】

カゴメの代表的な商品である「野菜生活 100」の工場見学ができるツアー。ジュースの生産工程はもちろん、「野菜生活 100」の歴史、カゴメのものづくりのこだわりなどを、畑から店頭まで、商品に携わる従業員が登場する AR の映像や楽しい展示を体験いただけます。

【見学対応期間】 火曜日を除く

【見学内容】 「野菜生活 100」の製造工程をはじめ、AR の映像技術や楽しい展示などもご覧いただけます。

【所用時間】 約 70 分

【予約方法】 完全予約制 <https://www.kagome.co.jp/ftl/factory/apply/>

【料 金】 300 円

【場 所】 〒399-0211 長野県諏訪郡富士見町富士見 9275-1

〈中央自動車道〉諏訪南 I.C.より 車で約 7 分



※「カゴメファクトリーツアー富士見工場」は、「カゴメ野菜生活ファーム」の運営となります。

＜報道機関の皆様向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、岩元

TEL: 03-5623-8503