

<ニュースリリース>

旬の国産にんじんを100%使用し、カゴメ独自の新製法「にんじん甘しぶり製法」で甘さを極めた 2026年「カゴメにんじんジュースプレミアム」数量限定発売

驚きの甘さと国産にんじんの価値を伝えるために、コミュニケーション活動を強化

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聰、本社:愛知県名古屋市)は、旬の国産にんじんを100%使用し、カゴメ独自の新製法「にんじん甘しぶり製法」で甘さを極めた「カゴメにんじんジュースプレミアム」を2026年1月27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)。



※ 画像はイメージです

「カゴメにんじんジュースプレミアム」は、北海道産のにんじんと、茨城県等を産地とする香り豊かなカゴメの加工用にんじんを使用し、旬のにんじん以外何も加えていないにんじんジュースです。今年は、にんじんを切らずに茹でてから搾るカゴメ独自の新製法“にんじん甘しぶり製法”により、甘みとコクを最大限に引き出しました。雑味の少ない味わいを実現し、にんじん本来のミルキーな甘さをお楽しみいただけます。



今年は、新製法による驚きの甘さと、国産にんじんの価値をより多くのお客様に伝えるため、コミュニケーション活動を強化します。昨年に続き、全国の店頭でカゴメ社員による試飲活動を実施するとともに、商品の特徴や製法をわかりやすく紹介するブランドサイトをリニューアルし、情報発信を充実させます。これらを通じて、商品の魅力とともに、旬の国産にんじんの価値を広くお届けしてまいります。

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の圃場や生産者※の様子 ※ 契約生産農家のうちのお1人です

■ カゴメ独自の新製法「にんじん甘しほり製法」開発者の声

にんじんは、傷つけられると防御反応を起こし、雑味や青臭さが発生しやすい野菜です。今回の新製法のポイントは、できる限りにんじんを傷つけないことで、この防御反応を起こさせないこと。傷つける前にゆでることで、青臭さやえぐみの発生を抑え、にんじん本来の甘みを最大限に引き出しました。カゴメが約5年かけて開発した独自の新製法「にんじん甘しほり製法」による、特別な味わいをぜひお楽しみください。

■ 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	400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	155円前後

■ 発売日

「カゴメにんじんジュースプレミアム」： 2026年1月27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 堀江、石田
TEL: 03-5623-8503