

<ニュースリリース>

“野菜と豆でできた”エスニック誕生

「大豆ミートのグリーンカレー」「レモングラス香るトムヤムスープ」新発売 ～動物性原材料は使用せず、植物性素材を使用～

カゴメ株式会社（社長：奥谷晴信、本社：愛知県名古屋市）は、動物性原料は使用せず^{※1}、野菜と豆でできた「大豆ミートのグリーンカレー」「レモングラス香るトムヤムスープ」を2026年3月24日（火）より全国で発売いたします。

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年より動物性原料は使用せず、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。

近年、健康志向の高まりから、手軽に野菜を摂りたいというニーズが広がっています。こうした中、カゴメのプラントベースシリーズは、「野菜やたんぱく質の健康価値」「環境に配慮している」点が評価され、忙しい時でも手軽に食べられる、子どもにも野菜を摂らせることができるなど、多くのご支持をいただいています。

市場では、シリーズを牽引してきたカレーに加えてスープカテゴリーが2024年から2025年にかけて急成長しています。あわせて、エスニックメニューの人気が20～40代女性を中心に高まっており、プラントベースカテゴリー拡大の追い風となっています。

こうした市場環境を踏まえ、カゴメは“野菜で作った”という独自価値を活かし、日々の食卓に取り入れやすいプラントベース食品の提案をさらに強化してまいります。

このたび発売する「大豆ミートのグリーンカレー」は、ココナッツミルクのまろやかな甘さと、爽やかなハーブやライムの香りが広がります。野菜の甘味や旨味とスパイシーな味わいがくせになる、動物性原料不使用^{※1}でも食べ応えのある美味しさが特徴です。（野菜の量121g分を使用^{※2}。植物性たんぱく質5.7g*）。* 推定値

「レモングラス香るトムヤムスープ」は、具材感のあるたけのこ、赤ピーマンが入って、たっぷり内容量250gです。動物性原料不使用^{※1}でも食べ応えのあるスープに仕上げました。（1食分の野菜^{※3}[120g分]を使用。植物性たんぱく質11.0g*）。* 推定値

2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、在宅時の昼食の1品として取り入れるのもおすすめです。

※1 同一製造ラインにおいて、動物性原料を含む商品を製造しています。原料の加工工程や全てをさかのぼった起原原料の確認はしていません。動物性原料とは、肉類・魚介類・卵・乳製品・はちみつなどを指します。

※2 野菜の量121g分を使用：野菜の全成分を含むものではありません。

※3 厚労省推進・健康日本21の目標値（1日350g）の約1/3である野菜120g分。野菜の全成分を含むものではありませんが、不足しがちな野菜を補うためにお役立てください。

【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)
大豆ミートのグリーンカレー	170g	2年	320 円前後
レモングラス香るトムヤムスープ	250g		355 円前後

■ 商品特徴(2品共通)

- ◇ 動物性原料不使用※1
- ◇ 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

■ プラントベースフード商品ラインナップ

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

■ 発売日

2026年3月24日(火)

■ 発売地区

全国

■ 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