

<ニュースリリース>

世界的なオレンジ果汁不足に、カゴメのブレンド技術で挑む  
オレンジ果汁を使用せず\*に、オレンジ味を実現した野菜・果実 100%ジュース  
新ブランド「KAGOME Beyond(カゴメ ビヨンド)」より  
『Beyond オレンジを使っていない\*オレンジ味の 100%ジュース』新発売

カゴメ株式会社(代表取締役社長:奥谷 晴信、本社:愛知県名古屋市)は、新ブランド「KAGOME Beyond(カゴメ ビヨンド)」を新たに立ち上げます。「KAGOME Beyond」は、カゴメ独自の「野菜・果実を活かすブレンド技術」を結晶させ、既成概念を超える新たなおいしさを提案するブランドです。その第一弾として、オレンジ果汁を使用せず\*にオレンジのような味わいを実現した新商品「Beyond オレンジを使っていない\*オレンジ味の 100%ジュース」を、2026年3月10日(火)から全国で発売いたします。

### 1. 開発の背景と商品内容

気候変動による異常気象の影響でオレンジの生産量が減少し、オレンジ果汁の供給不安や価格高騰が続いています\*1。こうした状況を受け、カゴメでは「野菜・果実ミックスジュース」の開発で培ってきたブレンドの知見と技術を活かし、オレンジ果汁を使用せず\*に、オレンジのような味わいや香りを再現する新しいジュースの開発に取り組みました。

本商品は、オレンジの香りや味わいを構成する要素を分析し、それらを再現できるよう選定した野菜・果実など\*2を独自にブレンドすることで、オレンジ果汁を使用せず\*にオレンジのような味わいを実現しています。オレンジジュースの価格が高騰する中でも、おいしさ・満足感・手頃さも兼ね備えた“新しい選択肢”としてお楽しみいただけます。



### 2. 開発のポイント

オレンジ特有の「味の厚み」や「爽やかな甘さ」を再現するため、カゴメは世界中の素材を比較・検証しました。その中で、通常のにんじん特有の土臭さが少なく、フルーツのような自然な甘みを持つニュージーランド産の「黄にんじん」に着目しました。この黄にんじんをベースに、甘みを補う「りんご」、トロピカルな香りを加える「パインアップル」など\*2を組み合わせ、膨大な試作の中から最適なバランスを導き出しました。

### 3. 開発担当者の想い

オレンジジュースが身近でなくなるかもしれない——。そんな危機感から、本商品の開発は始まりました。100%オレンジジュース特有の混濁感(こんだくかん)にこだわり、原料選定やブレンドに試行錯誤を重ねること約2年。約40パターンの試作を経て完成した試作品を社内の会議で評価したところ、飲みやすさや味わいの再現性が高く評価され、商品化につながりました。

カゴメは、気候変動をはじめとする社会課題に向き合い、自然の恵みが持つ力を技術で最大限に活かしながら、既成概念にとらわれない新たな価値を創出し続けてまいります。

\* オレンジアレルギーの方に対応したものではありません。

※1 出典:川久保,2024 2024年オレンジ果汁高騰とミカン果汁産業に及ぼす影響

※2 クエン酸、香料、ビタミンCを含む

## ■ 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)
Beyond オレンジを使っていない*オレンジ味の 100%ジュース	195ml (紙容器)	9ヶ月	140円前後

\*オレンジアレルギーの方に対応したものではありません。

## ■ 発売日

2026年3月10日(火)

## ■ 発売地区

全国

## ■ ブランドサイト

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

## ■ 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