

## 高リコピントマト使用 トマトケチャップ

原材料名	トマト、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
内容量/入数	3kgフィルムパック/4	800gチューブ/12
賞味期限(開封前)	9ヶ月	1.5年



高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだトマトケチャップです。  
チキンライスやナポリタンの色付けはもちろん、上掛け用としてもご利用いただけます。

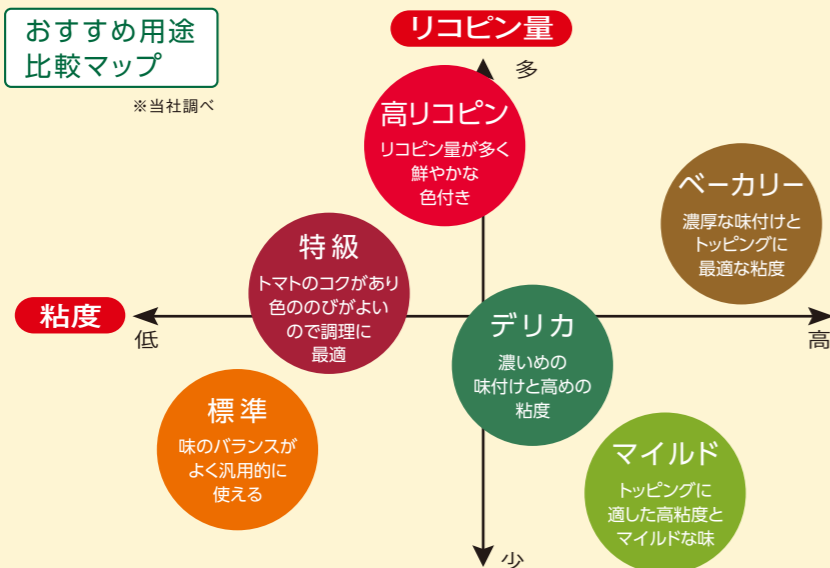
## カゴメ 業務用トマトケチャップラインアップ

<p><b>トマトケチャップ 特級</b> 完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。のびのよさ、JAS特級グレード品です。 1kg 3,330g</p>	<p><b>トマトケチャップ 標準</b> 業務用トマトケチャップとしてもっともポピュラーです。甘味、酸味、うま味のバランスがよく、かける、炒める、煮込むなど幅広くご利用いただける、JAS標準グレード品です。 1kg 3,300g</p>	<p><b>トマトケチャップ (デリカユース)</b> 調理パンやオムレツ等のトッピングに適した粘度と濃さに仕上げました。もちろん、チキンライス、ナポリタン等の調理ベースにも適しています。 3kg 1kg</p>	
<p><b>マイルド トマトケチャップ</b> 酸味、塩味、香辛料を抑えたマイルドな味が特長です。トッピングしやすく、タレにのびるので幅広いメニューにご利用いただけます。 980g</p>	<p><b>国産トマト100%使用 トマトケチャップ</b> 国内産完熟トマトのみを使用したJAS特級グレード品。なめらかでのびがよく、まろやかな甘味が特長です。 1kg 3kg</p>	<p><b>洋食店のケチャップ</b> トマトケチャップとバターやラード、ロースとしたまねぎをブレンドした、豊かな香りとおコクのある味わいが特長です。 770g</p>	<p><b>ベーカリー用 トマトケチャップ</b> 完熟トマトをたっぷり使った濃厚な味と、高い粘度が特長です。焼成パン、調理パンどちらにもご利用いただけます。 1kg</p>

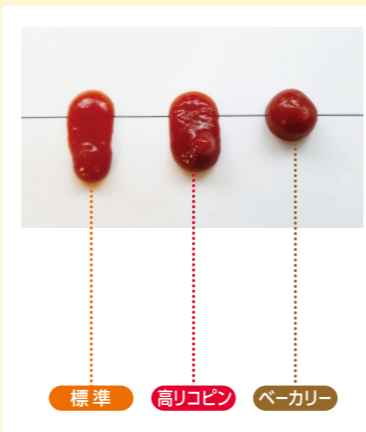
## 〈ニーズに合わせて選べる豊富なラインアップ〉

おすすめ用途  
比較マップ

※当社調べ



粘度比較



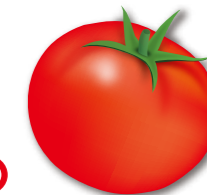
## カゴメ株式会社

北海道支店 TEL.(011)631-2411	関東支店 TEL.(048)600-2681	北陸営業所 TEL.(076)223-3730	四国営業所 TEL.(087)821-7138
東北支店 TEL.(022)232-4350	神奈川支店 TEL.(045)440-3360	大阪支店 TEL.(06)6392-2111	九州支店 TEL.(092)761-1162
北東北営業所 TEL.(019)635-3136	名古屋支店 TEL.(052)951-3581	中四国支店 TEL.(082)261-3251	沖縄営業所 TEL.(098)868-0697
東京支社 TEL.(03)6667-1771	静岡営業所 TEL.(054)258-1415	岡山営業所 TEL.(086)243-7667	東京本社 TEL.(03)5623-8501

カゴメフードサービス

検索

# 高リコピントマト 100%使用。



## リコピン1.5倍

※「当社業務用特級トマトケチャップ」比

【高リコピントマト】とは

高リコピントマトは、リコピンたっぷりの「スーパーベジタブル」。中までしっかりと赤く、色鮮やかさとトマト本来のおいしさをあわせもちます。



リコピンを豊富に含む  
高リコピントマト  
100%使用!

高リコピントマトの  
味わいを活かしつつ  
塩分30%カット!

※「当社業務用特級トマトケチャップ」比

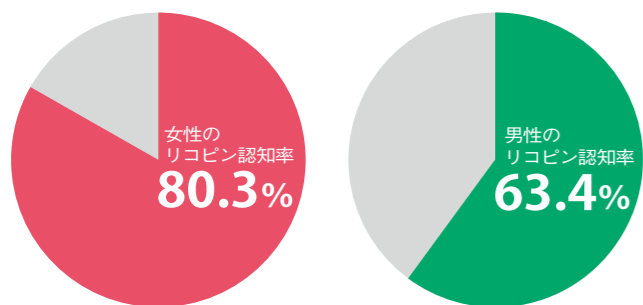
垂れにくく  
離水しにくいので  
惣菜にも使える!

# いま、注目の『リコピン』!



## 女性のリコピン認知率は80%!

日本能率協会総合研究所が毎年発表している「健康ニーズ調査2017」において、女性の80%がリコピンを認知しているとの結果が出ました。



10代~70代の女性786人、男性721人  
※健康ニーズ基本調査2017、日本能率協会

## リコピンの吸収率を上げるために

- トマトケチャップやトマトソースなど、加工品にすることで吸収率が上がります。



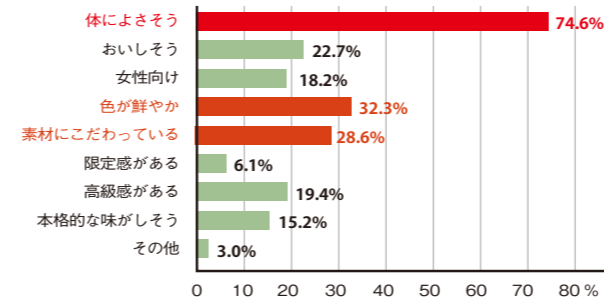
- 油などの脂質と一緒に摂取することで、吸収率が上がります。



## 消費者の声

### 高リコピンは「体によさそう」!

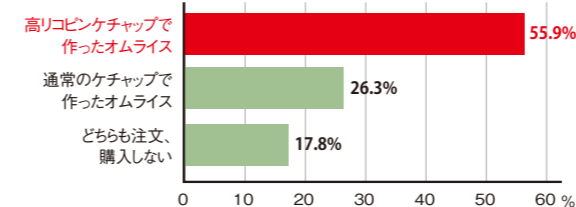
メニュー名に「高リコピントマト使用!」と記載があった場合、あなたはどのようなイメージを持ちますか?



### 多少高くても「高リコピン」を選ぶ!

「高リコピントマトケチャップで作ったオムライス」と「通常のケチャップで作ったオムライス」について、以下の価格差で並んでいた場合どちらを注文、もしくは購入しますか?

#### 100円未満の価格差の場合



100円未満の価格差なら高リコピンケチャップで作ったオムライスを選ぶ方が**56%**も!

※当社調べ 調査方法: インターネットリサーチ / 実施期間: 2018年4月13日~ / 有効サンプル数: 1,068

## 高リコピンは「赤い」

カゴメ特級トマトケチャップ、高リコピントマトケチャップをそれぞれ使用したケチャップライスと比較すると、色の違いが明らかです。



※(a)、(c)は同量のケチャップ使用量に対し、(b)は使用量を70%に抑えたものです。  
※(b)は使用量が少ないにも関わらず、鮮やかな赤色に仕上がります。

40年以上カゴメはリコピンを研究  
元々は天然色素として研究がはじまったリコピンは、その後健康とのかかわりについても研究がはじまり、今日も研究を続けております。

## 調理例 Menu

### 赤さ際立つメニュー



外食向け



夏向けに

### 売り場で際立つメニュー



惣菜向け



夏向けに

## 高リコピントマト使用 トマトケチャップ!

だからこそ高付加価値発信で **メニュー単価アップ!**

※メニュー名POP・オンパックシールのデザインイメージ



リコピン 1.5倍のケチャップ使用  
高リコピントマトの冷製ナポリタン

リコピン 1.5倍のケチャップ使用  
高リコピントマトの絶品オムライス

#### ◆ 作成・使用にあたってのご注意 ◆

●「カゴメ高リコピントマト使用トマトケチャップ」以外のトマトケチャップも使用する場合は、景品表示法により「※使用しているトマトケチャップのうちカゴメ高リコピントマトケチャップは〇%です。」といった割合表示をすることが求められます。

●提示デザイン、メニュー名などはご提案イメージとなります。それぞれの使用条件は異なりますので、使用希望の際は、カゴメセールスへお問い合わせをお願いします。

