プロ向け
お役立ち情報
満載！

カゴメ業務用インスタグラム





カゴメ業務用商品の公式アカウントを開設しました！
外食店やホテル、給食など食のプロのみなさまの
業務に役立つメニューや商品情報をご紹介。
#カゴメ業務用、#プロの野彩 のハッシュタグをつけて
貴店のメニュー画像を投稿してください！

kagome_pro

カゴメの全国ネットワーク

北海道支店	〒060-0008	北海道札幌市中央区北八条西23丁目2番10号	TEL.(011)631-2411
東北支店	〒980-0021	宮城県仙台市青葉区中央3丁目5番17号 ミレーネT 仙台ビル2F	TEL.(022)208-7526
北東北営業所	〒020-0866	岩手県盛岡市本宮3丁目36番35号	TEL.(019)635-3136
東京支店	〒103-8462	東京都中央区日本橋蛎殻町1丁目24番11号 カゴメ水天宮ビル	TEL.(03)6667-1771
関信越支店	〒330-6019	埼玉県さいたま市中央区新都心11番地2 明治安田生命さいたま新都心ビル19F	TEL.(048)600-2681
名古屋支店	〒460-0003	愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号	TEL.(052)951-3581
静岡営業所	〒421-0103	静岡県静岡市駿河区丸子6丁目1番45号	TEL.(054)258-1415
北陸営業所	〒920-8203	石川県金沢市鞍月4丁目133番地 KCビル4F	TEL.(076)204-6805
大阪支店	〒532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原3丁目5番36号 新大阪トラストタワー15F	TEL.(06)6392-2111
中四国支店	〒732-0824	広島県広島市南区的場町1丁目2番16号 グリーンタワー	TEL.(082)261-3251
岡山営業所	〒700-0962	岡山県岡山市北区北長瀬表町2丁目16番18号	TEL.(086)243-7667
九州支店	〒810-0073	福岡県福岡市中央区舞鶴3丁目8番24号	TEL.(092)761-1162
沖縄営業所	〒900-0032	沖縄県那覇市松山1丁目1番14号 那覇共同ビル6F	TEL.(098)868-0697
東京本社	〒103-8461	東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー	TEL.(03)5623-8501

●お問い合せはお近くの事業所にお気軽にお寄せください。

カゴメ株式会社

本社　〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦3丁目14番15号　TEL.(052)951-3571
東京本社 〒103-8461 東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号 日本橋浜町Fタワー　TEL.(03)5623-8501

2023年7月版
SC035165-01

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

VEGETable SOLUTION

ベジタブル・ソリューション

カゴメ業務用商品のご案内

Products for Institutional & Industrial

ドライ

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

VEGETable SOLUT!ON

ベジタブル・ソリューション

カゴメならではの野菜の提供により
フードビジネスに携わる皆様の様々な困りごとを解決します

ご提案背景

働き方や暮らし方など新しい生活様式の広がりにより
フードビジネスを取り巻く環境は大きく変化しています。

また、メディアやSNSを通じた食に関する情報量の増加は
野菜の健康価値への関心にも繋がっており
様々な食シーンで、野菜摂取ニーズが高まっています。

カゴメは、皆様が提供する野菜メニュー・サービスを通じて
消費者の野菜摂取ニーズに応えるだけでなく
「調理の手間や食材ロスの削減」「メニューのバリューアップ」など
提供者の困りごとを、野菜の商品や野菜の情報提供で解決します。



ベジタブル・ソリューション2023でのご提案

カゴメならではの野菜の提供でソリューション!

テーマは 野彩（やさい）

カゴメの野菜を使った商品は、メニューの見た目を彩るだけでなく、おいしさ・調理時間・サービスも彩ります!

業態別ステージ テーマ別ステージ




業態別のお悩みごとや、調理場・メニューでのお困りごとを、野菜で解決する方法をご提案!

動画を楽しむ ヤサイシアター



カゴメ業務用商品のお役立ちポイントや使用例を含めた活用方法を、動画でわかりやすくご紹介!

2023年7月、オンライン展示会『ベジタブル・ソリューション2023』を開催!
興味関心のある方は、お近くのカゴメ事業所までお問い合わせください。※事後でも構いません。

CONTENTS

P.3 トマトケチャップ
P.7 トマト素材
P.11 トマトソース
P.17 ソース
P.20 パスタソース
P.23 ベーカリー用商品
P.24 調理ソース
P.25 野菜だし調味料
P.26 豆類素材、他
P.27 ホテルレストラン用飲料
P.32 濃縮タイプ飲料
P.34 100mℓ飲料

カゴメトマトケチャップは、日本で愛されてNo.1※!



カゴメのトマトケチャップが誕生して100年以上。
これまで最も選ばれてきたケチャップとして、
これからも“おいしさ”を追求し続けます。

カゴメトマトケチャップは日本の味

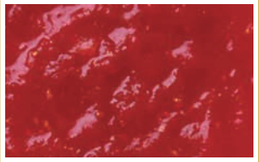
1908年（明治41年）、カゴメはトマトケチャップの製造をはじめました。一番悩んだのは「アメリカの味では日本人に馴染みにくく、和風の味ではトマトケチャップでなくなってしまう」ということ。そこで、香辛料など原材料を工夫し、世界でも独特な風味を持つ、日本人に愛される味わいのカゴメトマトケチャップを生み出しました。カゴメトマトケチャップは今でも国内シェア過半数※を占めています。

※出典:インテージSRI+／トマトメニュー調味料（ケチャップ）／期間:2022年1月～2022年12月／全国／金額シェア



カゴメ創業当時の様子

おいしさを届けるこだわりの原料



トマト

最適な赤色と味を生み出すため原料トマトペーストの産地を組み合わせています。



酢

雑味がなく、クリアな色が特長で、基礎調味料と合わせるのに相性がよい酒精酢を使用しています。



糖

3種の糖類（果糖・砂糖・ぶどう糖）を使用し、甘味を感じる強さと長さに絶妙なバランスをもたせています。



香辛料

味付けや風味に重要な香辛料は、カゴメ独自の配合を守り続けています。

具材と一緒に炒めることで増す風味

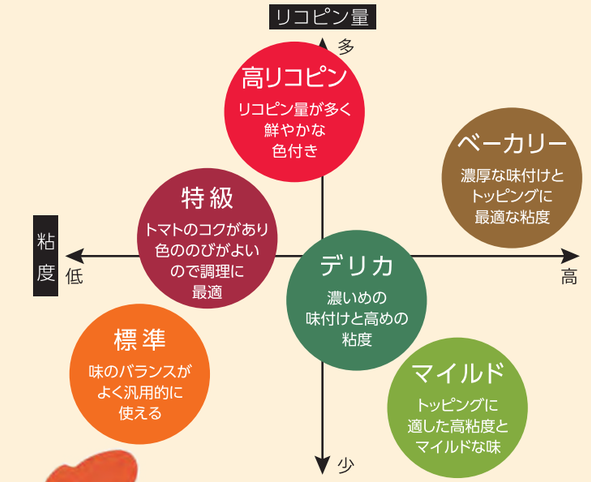
ナポリタンやチキンライスなどの“炒めてつくる”日本の洋食と、トマトケチャップは切っても切れない仲。最近の研究によると、カゴメのトマトケチャップはたまねぎと一緒に炒めることで、風味が一層増すということがわかってきました。時代が変わり、日本人の好みも少しずつ変化をしてきたなか、日本の食文化に合わせてカゴメトマトケチャップも改良を重ねています。



ニーズに合わせて選べる豊富なラインアップ

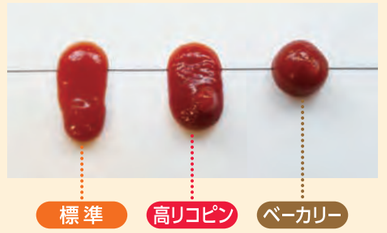
おすすめ用途比較マップ

※カゴメ調べ

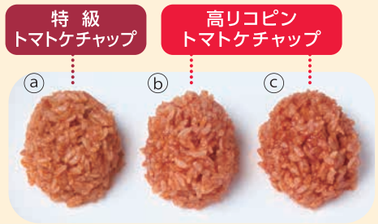


粘度・色付き・味の濃さなど、特長あるケチャップをご用意。用途に合わせてお選びください。

粘度比較



色付き比較



※ⓐ、ⓒは同量のケチャップ使用量に対し、ⓑは使用量を70%に抑えたものです。※ⓑ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。

バリエーションケチャップの特長比較

高リコピントマト使用トマトケチャップ



高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んでいます。チキンライスやナポリタンの色付けはもちろん、オムライスの上がけ用にも適しています。



国産トマト100%使用トマトケチャップ



トマトは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、塩分をおさえたまろやかな甘味が特長です。

洋食店のケチャップ



ケチャップとラードやバター、ローストしたたまねぎをブレンドした、豊かな香りとコクのある味わいが特長です。いつものケチャップの代わりにお使いいただくことで、オムライスやナポリタンがより本格的な味わいに仕上がります。

ベーカリー用トマトケチャップ



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。

ケチャップ文字色の青と赤の違いって??

JAS規格の特級と標準の違いがひと目でわかるように、「カゴメトマトケチャップ」の文字を青色と赤色に分けたことで、カゴメ社員、お得意様ともに自然と青・赤で呼ぶようになりました。

特級

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切につくったJAS特級グレード品

糖酸比が高く、トマト量が多いことから、トマトの濃さが感じられるケチャップ。



標準

かける、炒める、煮込みなど幅広く利用できるJAS標準グレード品

糖酸比は中間で塩分が最も低いことから、穏やかな味わいで、かける・炒める・煮込むなど、さまざまなメニューに適したケチャップ。



トマトケチャップ

バラエティ豊かな容器·容量に加え、さまざまな用途に
お応えできるように、バリエーション商品をとり揃えました。
従来からの特級·標準に加え、味わい·粘性·高リコピンなどの
特長あるケチャップもご用意。
あらゆるご要望にお応えできる、カゴメだけのフルラインアップです。



トマトケチャップ特級


【1935】8g
【1947】8g


【1035】12g


【1102】1kg


【6881】1kg


【1170】10kg

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切にして作ったトマトケチャップです。のびのよくきく、JAS特級グレード品です。


【1117】3kg


【1101】3,330g

原材料	トマト(輸入又は国産(5%未満))、糖類(砂糖·ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1935	ミニパック8g×40/15	4901306019351	1年
1947	ミニパック8g×100/10	4901306019474	
1035	ミニパック12g×40/15	4901306010358	
1102	1kgチューブ/12	4901306011027	1.5年
6881	1kgフィルムパック/12	4901306068816	9ヶ月
1170	10kgフィルムパック/1	4901306011706	
1117	3kgフィルムパック/4	4901306011171	
1101	1号缶(3,330g)/6	4901306011010	2年

トマトケチャップ標準

甘味、酸味、うま味のバランスがよく、かける、炊める、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。


【6931】1kg


【1197】3kg


【1181】5kg


【1180】10kg


【1182】1kg


【1191】3,300g

原材料	トマト(輸入又は国産(5%未満))、砂糖·ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6931	1kgフィルムパック/12	4901306069318	9ヶ月
1197	3kgフィルムパック/4	4901306011973	
1181	5kgフィルムパック/2	4901306011812	
1180	10kgフィルムパック/1	4901306011805	
1182	1kgチューブ/12	4901306011829	1.5年
1191	1号缶(3,300g)/6	4901306011911	2年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

トマトケチャップ(デリカユース)

ヴィーガン対応※


【1093】3kg


【1094】5kg


【1008】1kg


【1095】10kg

「甘味」と「酸味」をバランスよく仕上げました。特に調理パンやオムレツのトッピングに最適な濃さです。また、なめらかでのびが良く、チキンライス、ナポリタン等のメニューにも適しています。

原材料	トマト(輸入)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1093	3kgフィルムパック/4	4901306010938	9ヶ月
1094	5kgフィルムパック/2	4901306010945	
1008	1kgチューブ/12	4901306010082	1.5年
1095	10kgフィルムパック/1	4901306010952	9ヶ月

マイルドトマトケチャップ

ヴィーガン対応※


【1971】980g


【1973】3kg

酸味、塩味、香辛料をおさえたマイルドな味が特長で、高粘度に仕上げました。トッピングしやすく、タレにくいので幅広いメニューにご利用いただけます。

原材料	トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1971	980gチューブ/12	4901306019719	1.5年
1973	3kgフィルムパック/4	4901306019733	9ヶ月

国産トマト100%使用トマトケチャップ


【2347】1kg


【1940】3kg

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、塩分をおさえたまろやかな甘味が特長です。

原材料	トマト(国産100%)、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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2347	1kgフィルムパック/12	4901306023471	9ヶ月
1940	3kgフィルムパック/4	4901306026953	

洋食店のケチャップ


【2605】770g

ケチャップとラードやバター、ローストしたたまねぎをブレンドした、豊かな香りとコクのある味わいが特長です。いつものケチャップの代わりにお使いいただくことで、オムライスやナポリタンがより本格的な味わいに仕上がります。

原材料	トマト(輸入)、砂糖·ぶどう糖果糖液糖、ラード、醸造酢、食塩、バター、ローストオニオンペースト、バターエキスパウダー、香辛料、ガーリックペースト、(一部に小麦·乳成分·大豆·豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2605	770gチューブ／12	4901306026052	1.5年

ベーカリー用トマトケチャップ


【5848】1kg

完熟トマトをたっぷり使った濃厚な味と綺麗な赤色が特長の、垂れにくい·沁みにくい·焦げ付きにくいベーカリー向けトマトケチャップです。

原材料	トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5848	1kgフィルムパック/12	4901306010402	1年1ヶ月

高リコピントマト使用トマトケチャップ




【1840】800g


【1949】3kg

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、上がけ用としてもご利用いただけます。

原材料	トマト(スペイン)、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		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1840	800gチューブ/12	4901306018408	1.5年
1949	3kgフィルムパック/4	4901306019498	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

トマト素材

ホールトマト･ダイストマト･パサータのトマト缶は
イタリアの完熟トマトをカゴメの管理のもとパックしています。
またカゴメのトマト調達力を活かし、
世界各国から濃縮トマト･乾燥トマトをお届けします。

※JAS基準では、トマトピューレーは無塩可溶性固形分が8%以上24%未満、
トマトペーストは24%以上と定義されています。
※屈折計示度(%)：可溶性固形分



ホールトマト イタリア産



【1629】2,550g



【1631】800g

イタリア産トマトを湯むきし、ピューレー漬けにしました。

原材料	トマト、トマトピューレー／クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1629	2,550g缶/6(固形量:1,560g)	4901306016299	2.5年
1631	800g缶/12(固形量:500g)	4901306016312	

サンマルツァーノ（ホールトマト）



【2060】2,550g

有支柱で栽培されたDOP(保護指定原産地表示)認定のサンマルツァーノトマトを手摘みし、缶詰にしました。

*D.O.P.:Denominazione di Origine Protetto(保護指定原産地表示)は「品質または特性が地理的条件に基本的に結びついており、生産･加工･生成が限定された地域内で行われる」農産物、食料品(酒類は除く)に与えられる欧州委員会が認定する称号です。

原材料	トマト、トマトピューレー／クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2060	2,550g缶/6(固形量:1,530g)	4901306016275	2.5年

ダイストマト イタリア産



【1633】2,500g



【1635】800g

イタリア産トマトを16mmにダイスカットし、ピューレー漬けにしました。

原材料	トマト、トマトピューレー／クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1633	2,500g缶/6(固形量:1,500g)	4901306016336	2.5年
1635	800g缶/12(固形量:480g)	4901306016350	

パサータ グラノローザ イタリア産



【1647】2,500g

イタリア産トマトを16mm目のメッシュであらごしし、微濃縮しました。

原材料	トマト／クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1647	2,500g缶/6	4901306016473	2.5年

ダイストマト 加工用 イタリア産


【3237】2,500g

ダイストマトを塩化カルシウムを使って固形を保持している商品です。

原材料	トマト、トマトピューレー／クエン酸、塩化カルシウム		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3237	2,500g缶/6(固形量:1,575g)	4901306032374	2.5年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

ダイストマト イタリア産


【3345】5kg

イタリア産のトマトをカットし、甘味の強いダイストマトに仕上げました。アルミパウチですので取り扱いやすく廃棄も簡単です。

原材料	トマト、トマトピューレー		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3345	5kgアルミパウチ/2	4901306033456	2.5年

ポルパフィーネ イタリア産


【7116】5kg

イタリア産のトマトをあらごしし、トマトピューレー漬けにしました。屈折計示度7.5%と高濃度に仕上げておりますので、メニューが歩留まりよく仕上がります。アルミパウチですので、取り扱いやすく廃棄も簡単です。

原材料	トマト、トマトピューレー		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7116	5kgアルミパウチ/2	4901306071168	2.5年

トマトピューレー


【1267】1kg



【1201】3,000g



【2040】3kg

完熟トマトの風味がほどよく保たれているトマトピューレーです。味つけをしていないので、トマト料理のベースとして幅広く利用できます。

原材料	トマト(輸入)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1267	1kgフィルムパック/12	4901306012673	9ヶ月
1201	1号缶(3,000g)/6	4901306012017	2年
2040	3kgフィルムパック/4	4901306012079	9ヶ月

トマトピューレー（瓶）


【1234】650g

完熟トマトの風味がほどよく保たれているトマトピューレーです。塩味をほんのりときかせてありますので、調理感のある味に仕上がります。

原材料	トマト(輸入)、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1234	650g瓶/5×3	4901306012345	2年

国産トマト100%使用トマトピューレー


【2637】1kg


【2638】3kg

日本の契約農家で栽培された生トマトを原料としたトマトピューレーです。食塩無添加です。

原材料	トマト(国産100%)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2637	1kgフィルムパック/12	4901306026373	9ヶ月
2638	3kgフィルムパック/4	4901306026380	

トマトペースト トルコ産 ホットブレイク製法


【1503】3,200g


【1579】4.5kg

トルコ産トマトを屈折計示度約28%まで濃縮しました。高い粘度の商品です。

原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1503	1号缶(3,200g)/6	4901306015032	2.5年
1579	4.5kg缶/6	4901306015797	

トマトペースト トルコ産 コールドブレイク製法


【1570】4.5kg

トルコ産トマトを屈折計示度約29%まで濃縮しました。低い粘度の商品です。

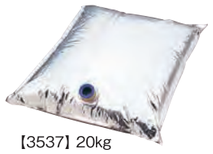
原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1570	4.5kg缶/6	4901306015704	2.5年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

トマトペースト ポルトガル産 ホットブレイク製法

ヴィーガン対応※

ポルトガル産トマトを屈折計示度約29%まで濃縮しました。高い粘度の商品です。



【3537】20kg

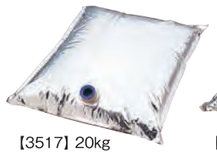
※バッグの仕様は変わることがあります。
※商品形態はバッグインボックスです。

原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3537	20kgバッグ/1	4901306035375	2年

トマトペースト ポルトガル産 コールドブレイク製法

ヴィーガン対応※

ポルトガル産トマトを屈折計示度約29%まで濃縮しました。低い粘度の商品です。



【3517】20kg



【1514】12kg

※バッグの仕様は変わることがあります。
※商品形態はバッグインボックスです。

原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3517	20kgバッグ/1	4901306035177	2年
1514	12kgバッグ/1	4901306015148	

トマトペースト イタリア産

ヴィーガン対応※

イタリア産トマトを屈折計示度約29%まで濃縮しました。



【1636】850g

原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1636	850g缶/12	4901306016367	2.5年

ドライトマト

ヴィーガン対応※

チリ産トマトを約15倍の濃さまで乾燥しました。



【1956】200g

原材料	トマト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1956	200gフィルムパック/10×2	4901306019566	9ヶ月

トマトパウダー イタリア産

ヴィーガン対応※

イタリア産完熟トマトを使ったトマトパウダーです。鮮やかな赤色、豊かな風味が特長です。



【1907】200g



【2906】2kg



原材料	トマトペースト		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1907	200gアルミパウチ/20	4901306019078	1年
2906	2kgアルミパウチ/4	4901306029060	

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

イタリア産トマト缶詰の品質保証体制

カゴメは、「イタリアでも日本と変わらない品質管理」に取り組んでいます。

1年を通した品質向上への取り組み

イタリアの農家からお客様の手元に商品が届くまで、一貫した品質管理体制のもと商品作りをしています。

●お客様の声が原料の段階から反映されるよう、トマト缶詰工場とその原料仕入先の農協・農家の協力のもと一貫した品質管理を行っています。

●イタリアの農家やトマト缶詰工場にただ要望をだすのではなく、カゴメで品質基準、衛生基準、工程基準などを作成し、品質管理向上のための技術協力、指導、取組みを行っています。

1年間継続的にトマト缶詰の品質向上を追求しています。

●お客様に安心して商品をお使いいただくため、シーズン中はもちろんのこと、シーズン以外の活動にも重点をおいて、より安全で、よりよい品質の商品を作り続けています。

●夏の生産が終わると同時に商品品質の評価、シーズン中に発生した問題点、蓄積されてきた問題点などを取りまとめ、次のシーズンにそなえた打ち合わせをイタリアの工場や農協との間で行っています。



■ 打ち合わせ

トマト加工品メーカーだからできる畑からのコントロール

選ばれた原料のみがトマト缶詰工場に入荷されます。

●より高品質のトマト缶詰を生産するため、カゴメは原料畑の選定から関わっています。トマト缶詰工場とその仕入先農協の協力のもと、日本向け缶詰に合うトマトを供給できる農家を選定。日本の厳しい品質水準をクリアするために、日常の畑の管理はもちろん、害虫の発生を監視するなど長期間にわたるきめ細かい管理を行っています。

●シーズン中、カゴメの農業技術者が、現地圃場の巡視を行っています。



■ 加工用生トマト



■ フェロモントラップの確認

外部からの異物混入を排除したトマト缶詰工場

カゴメのトマト缶詰を生産している工場は、ハード、ソフトの双方から日本と同じ水準を達成しています。

日本式品質管理の実現

●シーズン前、防虫コンサルタントによる現地工場の実態調査を行い、防虫・防鼠プログラムを作成・稼働させています。

●シーズン中もカゴメ技術者が必ず1名以上常駐し、日々の工程管理、品質管理指導を徹底し、異常品の発生を防止しています。



■ 品質管理指導

異物混入防御対策を徹底した工場設備

●カゴメのトマト缶詰は、日本市場で必要とされる衛生設備基準を満たした工場でしか生産することができません。つまり、日本で作るのと変わりない環境のもとで生産されています。



■ 2重構造の出入口



■ 金属探知機

安全な内面ダブルコーティング缶使用

錫溶出の危険がほとんどない缶容器です。

●カゴメのトマト缶詰は、塗装缶の中でも錫の溶出量が抑えられる内面ダブルコーティング缶を使用しています。

カゴメだから選べる、多彩なトマトソース!

原材料、味付け、煮込み具合など、多彩なバリエーションを揃えたトマトソース。お店のメニューに合わせて、アレンジの度合いに合わせて、最適な商品がお選びいただけます。



カゴメ トマトのソース　ラインアップ（固形量／味の濃さ比較）



かけるタイプのトマトのソース ラインアップ

惣菜適性のある商品も登場!



野菜で彩るトマトのソース

6種類の野菜（トマト、たまねぎ、ズッキーニ、緑ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン）の彩りとうま味をいかした具材感たっぷりのトマトのソースです。

使用例



使いやすいハンディなボトル入り



トマトのソースの特長（使用食材／用途比較）

製品名	原材料										製品特長と用途
	素材（野菜）				基礎調味料			風味調味料	うま味調味料	香辛料	
	トマト	たまねぎ	にんにく	その他	食用植物油脂	食塩	糖類	ワインバター			
スーゴ ディ ポモドーロ	※	○	○		○	○	○			○	イタリアの完熟トマトを使用し、現地で加工した、あらごし状のトマトソース。ベースとなる調味をしてあるので、味を調えるだけで使用できる。
ベイシックトマト	※	○	○		○	○				○	完熟トマトの固形感を残し、炒めたたまねぎとにんにく、少量の塩・香辛料を加え、軽く煮込んだアレンジ自在のトマトベース。トマト料理全般に使用できる。
トマトソース	○	○	○		○	○	○	○		○	裏ごしたトマトソース。薄味に調味してあるので、トマト系の本格派ソースを手軽に作ることができる。煮込み料理・パスタ料理やハンバーグ等の各種ソースのベース。
トマトソース 濃縮タイプ	○	○	○		○	○	○	○		○	裏ごしたトマトソース。 約2倍に濃縮してあるので、お好みの濃さに調整しお使いいただく事が可能。汎用性が高く、軽い味付け。
ダイストマトソース	※	○	○			○	○			○	完熟トマトの固形がたっぷりあり、炒めたたまねぎの甘味があるトマトソース。軽い調味なので、そのままでもアレンジしてもトマト料理全般に使用できる。
サルサポモドーロ	※	○	○		○	○			チキン・ブイヨン	○	イタリアの完熟トマトをたっぷり使用し、オリーブオイルで炒めたたまね ぎ、にんにくに香辛料を加えてじっくり煮込んだパスタのためのトマトソース。肉・魚介・野菜などで下ごしらえしたさまざまな素材に加え、軽く煮込むだけで本場のパスタソースができあがる。
マリナラソース	※	○	○	セロリ	○	○	○	○	アサリエキス	○	トマトの果肉とたまねぎの固形感を残したシーフード風味の活きたトマトソース。海の幸のうま味とコクがたっぷり。シーフード料理全般に使用できる。
ピザソース	※	○	○		○	○	○			○	トマトの果肉がたっぷり、オレガノ・バジルの風味豊かなアメリカンタイプのピザソース。 主にピザ。各種ソースのベースとしても使用。
かけるトマトのソース	※	○	○			○	○	○	チキン・ビーフ	○	完熟トマトをじっくりと煮込んだ、たまねぎ入りのトマトのソース。味が完成しているので、そのままかけるだけで料理をおいしく提供できる。
トマトガーリックソース	○		○		○	○	○	○	チキン・ブイヨン	○	ガーリックの固形と香りが特長の濃厚な味わいのトマトのソース。 味が完成しているので、そのまま使用できる。
サルサ（ピリ辛）	※	○		○	○	○	○			○	トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの固形野菜がたっぷりのスパイシーソース。つける、かける、煮込み料理のベースとして、卵や鶏・牛・豚肉料理のソースのベースとして使用。
チリソース	※	○	○			○	○			○	マイルドな辛味のチリソース。 中華風チリ炒めやカクテルソースなどに使用できる。
デリカ用ナポリタンソース	○	○	○	赤ピーマン	○	○	○	バター	ポークエキス	○	トマト本来のうま味とコクをいかした、着色料無添加のナポリタンソース。スチームコンベクションオーブンに適した8食どり容量。
野菜で彩るトマトのソース	○	○	○	ズッキーニ 緑ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン	○	○	○		チキン・ブイヨン	○	6種類の野菜を使用した具沢山なトマトのソース。 適度な粘度があり、かけて使用するのに最適な性状。
高リコピントマト使用トマトソース濃縮タイプ	○	○			○	○	○	○		○	高リコピントマトを100%使用したトマトソース。約2倍に濃縮しているので、お好みの濃さに調整しお使いいただく事が可能。汎用性が高く、軽い味付け。

※は固形トマトです。

トマトソース

カゴメが選んだトマトを使い
丹念に仕上げた、トマトソースです。
メニューに合わせて選べる
多彩なラインアップをご用意いたしました。
用途に応じて容器・容量もお選びいただけます。



スーゴ ディ ポモドーロ



【2161】2,550g

旬に収穫されたイタリアの完熟トマトをイタリア現地で加工したあらごし状のトマトソースです。ベースとなる調味を済ませておりますので、味を調えるだけで、おいしく仕上がります。



原材料	トマト、たまねぎ、砂糖、オリーブオイル、にんにく、食塩、香辛料／クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2161	2,550g缶/6	4901306029169	2.5年

ベイシックトマト

ヴィーガン対応※



【8443】3,000g



【8463】840g



【8653】3kg

完熟トマトに、じっくり炒めたたまねぎ、にんにく、食塩と香辛料を入れて軽く煮込みました。アレンジ自由自在のトマトベースです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、にんにく、食塩、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8443	1号缶(3,000g)/6	4901306017159	2年
8463	2号缶(840g)/12	4901306017180	
8653	3kgフィルムパック/4	4901306017203	1年1ヶ月

トマトソース



【1176】3,000g



【1724】840g

トマトのうま味とワインの風味をいかしたピューレータイプのトマトソースです。煮込み料理、ハンバーグ等の各種ソースづくりのベースとして幅広くご利用いただけます。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、大豆油、砂糖、食塩、ワイン、にんにく、香辛料／クエン酸、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1176	1号缶(3,000g)/6	4901306017234	2年
1724	2号缶(840g)/12	4901306017241	

トマトソース



【2042】3kg

トマトのうま味とワインの風味をいかしたピューレータイプのトマトソースです。煮込み料理、ハンバーグ等の各種ソースづくりのベースとして幅広くご利用いただけます。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、大豆油、食塩、砂糖、ワイン、にんにく、香辛料／クエン酸、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2042	3kgフィルムパック/4	4901306017258	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

トマトソース濃縮タイプ



【2352】500g



【2813】1kg



【2824】3kg

約2倍に濃縮したトマトソースですので、コスト削減になります。また、お好みの濃さに調整しお使いいただく事が可能です。軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、パプリカ、砂糖、食塩、白ワイン、大豆油、にんにく、香辛料／クエン酸、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2352	500gフィルムパック/24	4901306023525	9ヶ月
2813	1kgフィルムパック/12	4901306028131	
2824	3kgフィルムパック/4	4901306028247	

ダイストマトソース



【8743】1kg



【8742】3kg

軽い味付けで汎用性の高い、トマトの固形入りソースです。炒めたたまねぎの甘味が特長で、パスタをはじめとして、さまざまなトマトメニューにご利用いただけます。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、砂糖、にんにく、食塩、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8743	1kgフィルムパック/12	4901306021279	1年1ヶ月
8742	3kgフィルムパック/4	4901306021262	

サルサポモドーロ



【5400】3,000g



【5401】840g



【5614】3kg



【5654】500g

ベースとなる調味を済ませてありますので、素材を加え、味を調えるだけでおいしく仕上がります。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、食用植物油脂(オリーブオイル、大豆油)、にんにく、食塩、チキンブイヨン、香辛料／クエン酸、(一部に大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5400	1号缶(3,000g)/6	4901306017364	2年
5401	2号缶(840g)/12	4901306017388	
5614	3kgフィルムパック/4	4901306017371	9ヶ月
5654	500gフィルムパック/24	4901306020579	

マリナラソース



【3043】3,000g



【3734】840g



【2048】3kg

マリナラソースは“海のソース”。アサリエキスとワインの風味が特長です。ムール貝やアサリ、イカ、エビなどの入ったシーフードメニューにおすすめです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、ワイン、セロリ、砂糖、食塩、アサリエキス、にんにく、香辛料／クエン酸、塩化カルシウム、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3043	1号缶(3,000g)/6	4901306037362	2年
3734	2号缶(840g)/12	4901306037348	
2048	3kgフィルムパック/4	4901306037386	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

ピザソース

ヴィーガン対応※



【3910】3,000g



【3924】840g

オレガノ、バジルの風味をきかせたピザソースです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、大豆油、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、コーンスターチ、にんにく、食塩、香辛料／クエン酸、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3910	1号缶(3,000g)/6	4901306039106	2年
3924	2号缶(840g)/12	4901306039243	

ピザソースチューブ

ヴィーガン対応※



【3886】280g

完熟トマトにたまねぎやピーマンの固形感をたっぷりいかしたピザソースです。パン、チーズともよく合います。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、ぶどう糖果糖液糖、大豆油、醸造酢、食塩、でん粉、香辛料、にんにく／酸味料、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3886	280gチューブ/15×2	4901306039014	1.5年

チリソース(缶)



【1810】3,330g

ピリッと辛味のきいた、大人向きのメニューに欠かせない便利な調味料です。

原材料	トマト(輸入)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、にんにく		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1810	1号缶(3,330g)/6	4901306018316	2年

デリカ用ナポリタンソース



【5030】480g

スチームコンベクションオーブン調理に適した8食どり容量。トマト本来のうま味とコクをいかした、ナポリタンソースです。

原材料	トマト、ぶどう糖果糖液糖、大豆油、たまねぎ、赤ピーマンペースト、ラード、醸造酢、食塩、バター、フライドオニオン、ポークエキス、ガーリックペースト、香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5030	480gアルミパウチ/10	4901306050309	1年

かけるトマトのソース



【5082】465g

あらごしタイプの完熟トマトにたまねぎを加えたさっぱりとした味わいのトマトのソースです。オムライスなどの卵料理、ハンバーグ、ホットドッグ、サラダ等にかけるだけで、メニューがおいしく、彩りよく仕上がります。

原材料	トマト(ポルトガル又はイタリア)、たまねぎ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ワイン、醸造酢、にんにく、でん粉、チキンブイヨン、ビーフエキス、香辛料、酵母エキス、デキストリン／増粘剤(加工デンプン)、酸味料、塩化カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5082	465gボトル/20	4901306022603	1.5年

トマトガーリックソース



【7648】465g

ガーリックの固形と香りが特長の濃厚な味わいのトマトのソースです。グリルした肉料理やから揚げなどにかけるだけで、お肉のうま味を引き出し、ご飯やお酒のすすむ味付けに仕上がります。

原材料	トマト(ポルトガル)、ぶどう糖果糖液糖、ガーリックペースト、食塩、乾燥ガーリック、大豆油、ガーリックパウダー、醸造酢、香味油、でん粉、ワイン、チキンブイヨン、香辛料、酵母エキス／酸味料、増粘剤(加工デンプン)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に大豆・乳成分・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7648	465gボトル/20	4901306022405	1.5年

野菜で彩るトマトのソース



【5891】300g

6種類の野菜(トマト、たまねぎ、ズッキーニ、緑ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン)を使用した具沢山なトマトのソースです。ハンバーグやチキンカツなどさまざまなメニューにかけるだけで、彩りよく仕上がります。適度な粘度があり、かけて使用するのに最適な性状です。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ぶどう糖果糖液糖、グリルズッキーニ、大豆油、ピーマン、グリル赤ピーマン、グリル黄ピーマン、食塩、ガーリックピューレー、チキンブイヨン、野菜加工品、香辛料／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、クエン酸、(一部に乳成分・大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5891	300gアルミパウチ/10	4901306050323	1年

高リコピントマト使用 トマトソース濃縮タイプ

高リコピン



【5844】1kg

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ソースです。軽い味付けで汎用性が高く、約2倍に濃縮していますのでお好みの濃さに調整しお使いいただくことが可能です。

原材料	トマト(スペイン又はポルトガル)、たまねぎ、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、オリーブオイル、食塩、ワイン、でん粉、香辛料、醸造酢		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5844	1kgフィルムパック/12	4901306077160	9ヶ月

サルサ(ピリ辛)



【6037】3kg

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの固形野菜がたっぷりの素材の食感が楽しめるスパイシーなソースです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、砂糖、ハラペーニョ塩漬、サルサシーズニング、食塩、大豆油、香辛料／酸味料、増粘剤(キサンタン)、パプリカ色素、調味料(アミノ酸)、塩化カルシウム、香辛料抽出物、香料、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6037	3kgフィルムパック/4	4901306017852	1.5年

サルサ(ピリ辛)チューブ



【1788】925g

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの野菜がたっぷりの素材の食感が楽しめるスパイシーなソースです。片手で使いやすいチューブ容器入りです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、砂糖、醸造酢、ハラペーニョ塩漬、サルサシーズニング、食塩、大豆油、香辛料／増粘剤(キサンタン)、酸味料、パプリカ色素、調味料(アミノ酸)、塩化カルシウム、香辛料抽出物、香料、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1788	925gチューブ/12	4901306017883	1年

サルサ(ピリ辛)ボトル



【1989】450g

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの野菜がたっぷりの素材の食感が楽しめるスパイシーなソースです。調理場やテーブルユースで使いやすいハンディタイプのボトル入りです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、ピーマン、砂糖、ハラペーニョ塩漬、醸造酢、サルサシーズニング、食塩、大豆油、香辛料／増粘剤(キサンタン)、酸味料、パプリカ色素、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、香料、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1989	450gボトル/20	4901306019894	1.5年

チリソースボトル



【2340】490g

ボトルタイプのチリソースです。エビチリなどの中華風チリ炒めの調味料やカクテルソースとして、幅広いメニューにご使用いただけます。JAS規格品です。

原材料	トマト(輸入)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、たまねぎ、醸造酢、食塩、香辛料、にんにく		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
2340	490gボトル/20	4901306023402	1年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

ソース

カゴメが選んだ原材料を丁寧に熟成させた、カゴメソース。
味も、コクも、香りも、植物由来のもの。
まろやかなうま味が活きているソースです。
容器もそのまま使えるテーブル専用から20ℓまで、豊富なサイズを揃えました。



ウスターソース業務用(JAS標準)

野菜と果実に世界の産地から集めた香辛料をブレンドしたソースです。



【4901】20ℓ

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料／カラメル色素、増粘剤(グァー)、香辛料抽出物、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4901	20ℓパック/1	4901306055014	2年

ウスターソースレストラン用(JAS標準)

野菜と果実に世界の産地から集めた香辛料をブレンドしたソースです。持ちやすい手付パックです。



【4943】1.8ℓ

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料／カラメル色素、増粘剤(グァー)、香辛料抽出物、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4943	1.8ℓ手付パック/6	4901306055434	2年

ウスターソースレストラン用 マイルド(JAS標準)

トマト、たまねぎ、りんごを使用したまろやかな味わいのソースです。



【4891】1.8ℓ



【4171】160mℓ

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4891	1.8ℓ手付パック/6	4901306055717	2年
4171	160mℓボトル/15×2	49265446	

ウスターソース醸熟(JAS特級)

野菜のうま味をいかす独自の醸熟製法が特長です。香りがすぐれ、洋風メニューに最適です。



【6086】1.8ℓ

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、発酵調味料、香辛料／カラメル色素、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6086	1.8ℓ手付パック/6	4901306051436	2年

ウスターソース醸熟レストラン用(JAS特級)

さらりとしたタイプのソースです。野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまろやかにする独自の醸熟製法で作りました。



【8664】8g

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、ねぎ、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、発酵調味料、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8664	ミニパック8g×40/15	4901306055922	1年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

中濃ソース業務用(JAS標準)

野菜をベースにした、コクのある中濃タイプのソース。とろみが特長。フライやコロッケなどのメニューに最適です。また、炒めものやソースベースとしても重宝します。



【4361】20ℓ

原材料	野菜・果実(トマト、にんじん、りんご、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、香辛料／カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4361	20ℓパック/1	4901306056110	2年

中濃ソースレストラン用(JAS標準)

野菜をベースにした、コクのある中濃タイプのソース。とろみが特長です。フライやコロッケなどのメニューに。また炒めものやソースベースとしても重宝します。



【4373】1.8ℓ

原材料	野菜・果実(トマト、にんじん、りんご、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、香辛料／カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4373	1.8ℓ手付パック/6	4901306056431	2年

中濃ソースレストラン用 マイルド(JAS標準)

トマト、たまねぎ、デーツ等の野菜と果実を使用したまろやかな味わいのソース。明るい色合いでメニューを彩ります。香辛料を独自にブレンドした、特に肉料理に相性の良いとんかつソースです。



【6925】1.8ℓ



【6924】160mℓ

原材料	野菜・果実(トマト、たまねぎ、デーツ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢(国内製造)、食塩、でん粉、アミノ酸液、香辛料、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6925	1.8ℓ手付パック/6	4901306056714	2年
6924	160mℓボトル/15×2	49265453	

中濃ソース醸熟(JAS特級)

野菜をベースにした、コクのある中濃タイプのソース。野菜のうま味をいかす独自の醸熟製法が特長です。



【6087】1.8ℓ

原材料	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、コーンスターチ、発酵調味料／増粘多糖類、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6087	1.8ℓ手付パック/6	4901306052433	2年

中濃ソース醸熟レストラン用(JAS特級)

コクとほどよいとろみが特長です。野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまろやかにする独自の醸熟製法で作りました。



【8644】8g

原材料	野菜・果実(トマト、デーツ、にんじん、その他)、醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、アミノ酸液、香辛料、発酵調味料、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8644	ミニパック8g×40/15	4901306056929	1年

とんかつソースレストラン用(JAS標準)

まろやかなコクととろみが特長のソース。とんかつや肉の天ぷらなど揚げ物料理に最適です。ほどよい酸味や香りが、揚げ物をおいしく仕上げます。



【4363】1.8ℓ

原材料	野菜・果実(トマト(輸入)、にんじん、りんご、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、コーンスターチ、香辛料／カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4363	1.8ℓ手付パック/6	4901306057438	2年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

とんかつソースレストラン用 マイルド(JAS標準)




【5769】1.8ℓ 【5669】160mℓ

トマト、たまねぎ、デーツ等の野菜と果実を使用したまろやかな味わいのソース。明るい色合いでメニューを彩ります。香辛料を独自にブレンドした、特に肉料理に相性の良いとんかつソースです。

原材料	野菜・果実(トマト(輸入)、たまねぎ、デーツ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、でん粉、アミノ酸液、香辛料、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5769	1.8ℓ手付パック/6	4901306057711	2年
5669	160mℓボトル/15×2	49878196	

とんかつソース醸熟(JAS特級)



【6088】1.8ℓ

まろやかなコクのきいた、とろみのあるソース。野菜のうま味をいかす独自の醸熟製法が特長です。とんかつ等揚げ物はもちろん、お好み焼きやハンバーグ等幅広いメニューにお使いいただけます。

原材料	野菜・果実(トマト(輸入)、りんご、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、コーンスターチ、香辛料、発酵調味料／増粘多糖類、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6088	1.8ℓ手付パック/6	4901306053430	2年

とんかつソース醸熟レストラン用(JAS特級)



【8654】8g

コクととろみが特長です。野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまろやかにする独自の醸熟製法で作りました。

原材料	野菜・果実(トマト(輸入)、デーツ、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、コーンスターチ、香辛料、発酵調味料、(一部に大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8654	ミニパック8g×40/15	4901306057926	1年

焼そばソース



【8262】2.1kg

ポークエキス、かつお節など、和風系のうま味を加え、調理後、時間がたってもおいしさが長もちする濃いめの味付けです。さらに麺と麺がからみつきにくく、こげにくいソースです。

原材料	醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、野菜・果実(たまねぎ、トマト、マッシュルーム、その他)、大豆多糖類、香辛料、ポークエキス、発酵調味料、かつお節粉末、食用こめ油／カラメル色素、増粘剤(加工デンプン、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8262	2.1kg手付パック/6	4901306059043	2年

ベーカリー用フライソース

New




【1616】500mℓ 【9194】1.8ℓ

カツサンドやコロッケパンなど、"フライ系サンド"にピッタリのソースです。カゴメ独自製法で仕上げたソースと、野菜と果実・ビーフのうま味をブレンドして作り上げました。

原材料	野菜・果実(トマト(輸入)、みかん、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、醸造酢、食塩、しょうゆ、でん粉、ビーフエキス、アミノ酸液、ワイン、香辛料、発酵調味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1616	500mℓボトル/20	4901306004920	2年
9194	1.8ℓ手付パック/6	4901306059531	

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。

パスタソース

パスタ専門店の人気アイテムをとり揃えた
カゴメパスタソース。
工夫次第であなたのお店だけの
オリジナル・パスタが手軽にできあがります。





ミートソース(N)



【4347】3,000g



【7315】850g

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースにたまねぎ、にんじん、セロリを使用。肉と野菜のかもしだす旨味と野菜の具材感たっぷりの手作り感のあるミートソースです。(具材の一部に大豆加工品を使用)

原材料	野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん)、トマトペースト、食肉(牛肉、豚肉)、大豆加工品、砂糖、食用植物油脂、ビーフエキス、食塩、ミルポワ／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4347	1号缶(3,000g)/6	4901306073148	2年
7315	2号缶(850g)/12	4901306073155	

ミートソースデリカユース(N)



【4326】3,000g



【7312】850g



【7313】3,000g

炒めた合挽き肉、たまねぎ、にんじんを完熟トマトでじっくり煮込んだミートソースです。(具材の一部に大豆加工品を使用)

原材料	野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん)、トマトペースト、砂糖、食用植物油脂、食肉(牛肉、豚肉)、大豆加工品、ビーフエキス、食塩、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、香辛料抽出物、酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
4326	1号缶(3,000g)/6	4901306073117	2年
7312	2号缶(850g)/12	4901306073124	
7313	3,000gアルミパウチ/6	4901306073131	1年

ナポリタンソース



【5531】3,000g



【8376】840g



【3263】3kg

完熟トマトの果肉が入っている、コクのあるナポリタンソースです。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、にんじん、砂糖、大豆油、食塩、にんにく／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、クエン酸、パプリカ色素、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5531	1号缶(3,000g)/6	4901306037133	2年
8376	2号缶(840g)/12	4901306037140	
3263	3kgフィルムパック/4	4901306037171	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。 ●【 】内の数字は商品コードです。

パスタソース ミートソース(N)



【3041】140g



【3042】1kg


［調理例］

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースにたまねぎ、にんじん、セロリを使用。肉と野菜のかもしだす旨味と野菜の具材感たっぷりの手作り感のあるミートソースです。(具材の一部に大豆加工品を使用、食肉含有率3%)

原材料	野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん)、トマトペースト、食肉(牛肉、豚肉)、大豆加工品、砂糖、食用植物油脂、ビーフエキス、食塩、ミルポワ／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3041	140gアルミパウチ/10×3×2	4901306030417	1年
3042	1kgアルミパウチ/10	4901306030424	

パスタソース ナポリタン(N)



【3054】140g



【3055】1kg


［調理例］

トマトベースのソースやたまねぎ等をじっくり炒めることで、フライパンで煽ったような炒め感をだしたナポリタンソースです。温めて、パスタにからめるだけで炒めた味わいの香ばしいナポリタンを提供できます。

原材料	トマトペースト(トマト(輸入))、野菜(たまねぎ、マッシュルーム)、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、ピーマン濃縮汁、ベーコン、マーガリン、醸造酢、食塩、チキンブイヨン、ガーリックピューレー、ポークエキス、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、クエン酸、パプリカ色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3054	140gアルミパウチ/10×3×2	4901306030547	1年
3055	1kgアルミパウチ/10	4901306030554	

パスタソース アラビアータ(ドライトマトとベーコンのトマトソース)



【7432】140g

ドライトマトとベーコンを唐辛子のきいたトマトソースでじっくり煮込みました。ドライトマトの深いコクと、唐辛子の辛味、にんにくの香ばしさが食欲をそそります。


［調理例］

原材料	トマト・ピューレーづけ(イタリア製造)、食用植物油脂(オリーブオイル、大豆油、香味油)、ベーコン、トマトペースト、赤ピーマン濃縮汁、チキンブイヨン、砂糖、にんにく、食塩、ドライトマト、粒状乾燥にんにく、唐辛子、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、クエン酸、パプリカ色素、調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7432	140gアルミパウチ/10×3×2	4901306061749	1年

パスタソース カルボナーラ



【6166】140g

牛乳、卵、ベーコンをバランスよく調味した、定番パスタメニューです。


［調理例］

原材料	牛乳(国内製造)、ベーコン、野菜(たまねぎ、にんにく)、卵、食用植物油脂、小麦粉、バター、発酵調味料、食塩、ナチュラルチーズ、香辛料、ぶどう糖／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、クエン酸、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6166	140gアルミパウチ/10×3×2	4901306061664	1年

パスタソース ツナクリーム



【6167】140g

さっぱりしたツナのおいしさを、ホワイトソースでいかしたライト感覚のシーフードパスタソースです。


［調理例］

原材料	牛乳(国内製造)、野菜(たまねぎ、ひらたけ)、まぐろ油漬け、食用植物油脂、小麦粉、バター、食塩、ワイン、クリームチーズ、チキンエキス、乳糖、デキストリン、脱脂粉乳、バターオイル、乳たん白／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6167	140gアルミパウチ/10×3×2	4901306061671	1年

パスタソース ペペロンチーノ



【1673】29g

オリーブオイルと赤唐辛子、にんにくの風味をいかし、シンプルな中に深い味わいを引き出しました。輪切り唐辛子のピリッとした辛さとにんにくの香ばしさが食欲をそそります。


［調理例］

原材料	オリーブオイル(イタリア製造)、食塩、乾燥にんにく、ガーリックオイル、ガーリックエキス、チキンエキス、唐辛子、レッドベルペッパー、乾燥パセリ／レシチン、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1673	29gアルミパウチ/10×6	4901306068724	1年
1683	870gアルミパウチ/6	4901306069721	

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

デリカ用ナポリタンソース



【5030】480g

スチームコンベクションオーブン調理に適した8食どり容量。トマト本来のうま味とコクをいかした、ナポリタンソースです。

原材料	トマト、ぶどう糖果糖液糖、大豆油、たまねぎ、赤ピーマンペースト、ラード、醸造酢、食塩、バター、フライドオニオン、ポークエキス、ガーリックペースト、香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5030	480gアルミパウチ/10	4901306050309	1年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

ベーカリー用商品

パンを作るのに最適な調味料、
具材入りフィリングをご用意しました。
焼成しても焦げたりドリップをおこすことなく、
トッピングや包餡した時の
色･食感がしっかり残ります。



ベーカリー用トマトケチャップ



【5848】1kg

完熟トマトをたっぷり使った濃厚な味と綺麗な赤色が特長の、垂れにくい･沁みにくい･焦げ付きにくいベーカリー向けトマトケチャップです。

原材料	トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5848	1kgフィルムパック/12	4901306010402	1年1ヶ月

ベーカリー用フライソース

New



【1616】500mℓ



【9194】1.8ℓ

カツサンドやコロッケパンなど、"フライ系サンド"にピッタリのソースです。カゴメ独自製法で仕上げたソースと、野菜と果実･ビーフのうま味をブレンドして作り上げました。

原材料	野菜･果実(トマト(輸入)、みかん、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖)、醸造酢、食塩、しょうゆ、でん粉、ビーフエキス、アミノ酸液、ワイン、香辛料、発酵調味料、(一部に小麦･牛肉･大豆･りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1616	500mℓボトル/20	4901306004920	2年
9194	1.8ℓ手付パック/6	4901306059531	

ベーカリー用トマト･ソース



【6773】500g

トマトとオリーブオイルを使用して、イタリア料理店のトマトのソースを再現しました。「トッピング」「塗る」などに最適な味･粘度で、焼成後も明るい色が残ります。

原材料	トマト(輸入)、たまねぎ、食用植物油脂(オリーブオイル、大豆油)、でん粉、砂糖、食塩、にんにく、チキンブイヨン、香辛料／クエン酸、(一部に大豆･鶏肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6773	500g絞りアルミパウチ/10	4901306052327	1年

4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング



【7476】500g

4種類のイタリア産グリル野菜(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、ナス)を完熟トマトで煮込んだ、野菜の旨味たっぷりのフィリングです。野菜の食感をいかし、具材感たっぷりに仕上げました。



原材料	グリルズッキーニ(イタリア製造)、トマト･ピューレーづけ、たまねぎ、あらごしトマト、グリル赤ピーマン、グリル黄ピーマン、グリルなす、トマトペースト、大豆油、砂糖、オニオンソテー、チキンブイヨン、ガーリックピューレー、野菜ブイヨン、赤ピーマン濃縮汁、食塩、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、乳酸、セルロース、(一部に乳成分･大豆･鶏肉･ゼラチンを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7476	500gアルミパウチ/10	4901306074763	1年

3種豆のチリコンカンフィリング



【7425】500g

3種類の豆(ひよこ豆、赤いんげん豆、レンズ豆)に牛挽肉やトマト、香辛料などを加えて煮込み、メキシコ料理「チリコンカン」の味を再現したフィリングです。豆の具材感がたっぷりあり、スパイシーな味と牛肉･トマトのうま味が特長です。



原材料	トマトペースト(トマト(輸入))、ひよこ豆、赤いんげん豆、たまねぎ、牛肉、レンズ豆、ビーフエキス、粒状大豆たん白、砂糖、香辛料、フォンドボー、ガーリックピューレー、大豆油、食塩／増粘剤(加工デンプン)、クエン酸、セルロース、(一部に小麦･牛肉･大豆･鶏肉･豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7425	500gアルミパウチ/10	4901306074251	1年

ボロネーゼフィリング



【3772】500g

合挽き肉(牛肉、豚肉)を、赤ワインと完熟トマトでじっくり煮込んだボロネーゼフィリングです。肉の旨味がいきた、しっかりとした味わいが特長です。



原材料	たまねぎ(輸入又は国産)、砂糖、ビーフエキス調味料(デキストリン、食塩、たん白加水分解物、その他)、トマトペースト、粒状大豆たん白、牛肉、豚肉、ラード、食塩、大豆油、ワイン、ガーリックピューレー、醸造酢、香辛料、ミート風調味料／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳酸、(一部に小麦･牛肉･大豆･豚肉を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3772	500gアルミパウチ/10	4901306074756	1年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

調理ソース

野菜や肉をおいしく召し上がっていただけるソースで
多様な用途でのメニューづくりが可能です。



バーニャカウダ(ディップソース)



【7060】535g

アンチョビの旨味とにんにくの香りがきいたソースが、野菜のおいしさを引き立てます。ディップ、パスタ、ピザなど色々なメニューにご利用いただけます。



原材料	食用植物油脂(大豆油(国内製造)、オリーブオイル)、水飴、魚醤(魚介類)、還元水飴、アンチョビソース、ガーリックピューレー、食塩、酵母エキス／酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、(一部に大豆･魚醤(魚介類)を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7060	535gボトル/20	4901306025604	1年

バジルソース



【7051】300g

バジルの爽やかな風味と彩りをいかした野菜をおいしく食べるソースです。オイル仕立てで、トマトや野菜、肉、魚に"かける""あえる"だけでいろいろなメニューにお使いいただけます。



原材料	食用植物油脂(なたね油(国内製造)、ひまわり油、パーム油、米油)、還元水飴、バジル、食塩、砂糖、本みりん、ガーリックピューレー、デキストリン、豆乳クリーム、酵母エキス／セルロース、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7051	300gボトル/20	4901306066287	1年

ハンバーグソース デミグラス



【3551】500g

濃厚な牛肉の旨味が特長のデミグラス風味のハンバーグソースです。



[調理例]

原材料	野菜･果実(トマト(輸入)、たまねぎ、りんご)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩、ビーフ香味調味料、ラード、牛肉、アミノ酸液、赤ワイン、デキストリン、ぶどう糖、しょうゆ、ビーフエキス、魚介エキス、香辛料、酵母エキス／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、(一部に小麦･牛肉･大豆･鶏肉･豚肉･りんご･ゼラチンを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3551	500gボトル/20	4901306035511	1.5年

肉料理ソース てりやき



【1992】495g

しょうゆ、みりんに和風だしで味付けしたてりやきソース。モルトビネガーの爽やかな酸味が特長です。



[調理例]

原材料	糖類(ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、アミノ酸液、りんご、醸造酢、オイスターエキス、たん白加水分解物、食塩、昆布粉末、香辛料／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦･大豆･りんごを含む)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
1992	495gボトル/20	4901306035283	2年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

野菜だし調味料

こだわりの“カゴメ野菜だし®”使用のだし調味料です。
素材そのもののおいしさを活かし、やさしくも奥深い
味わいに仕上げることができます。

野菜だし調味料（濃縮タイプ）

ヴィーガン対応※


【8355】300mℓ


【8366】1kg

じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。また、野菜を炒めた香りや調理感も付与することができます。

原材料	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、野菜だし、トマトエキス、食塩、マッシュルームエキス		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8355	300mℓボトル/20	4901306083550	1年
8366	1kgフィルムパック/12	4901306083666	

野菜だし調味料デリカユース

ヴィーガン対応※


【8370】1kg

野菜を炒めずにつくった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。

原材料	トマトエキス（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、食塩、マッシュルームエキス、野菜だし		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8370	1kgフィルムパック/12	4901306083703	1年

野菜だし調味料

ヴィーガン対応※


【8455】25kg

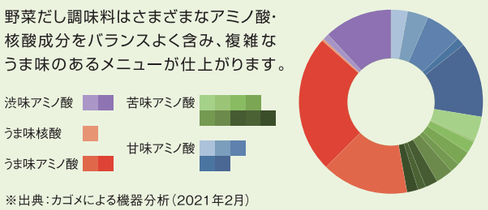
じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。また、野菜を炒めた香りや調理感も付与することができます。

※本商品をご使用頂く際は事前に弊社営業担当まで在庫のお問い合わせをお願い致します。

原材料	ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、野菜だし、トマトエキス、食塩、マッシュルームエキス		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8455	25kg/1	4901306084557	1年

野菜だし調味料に含まれるアミノ酸、核酸成分

野菜だし調味料はさまざまなアミノ酸・核酸成分をバランスよく含み、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。



※出典：カゴメによる機器分析（2021年2月）
※上記円グラフは、野菜だし調味料デリカユースのものです。

「カゴメ野菜だし」のロゴを使えます

野菜だし調味料を採用いただいたメニューには、「カゴメ野菜だし使用」のロゴをお使いいただけます。

野菜だし カゴメ野菜だし® 使用

カゴメ野菜だし® 使用

カゴメ「野菜だし調味料」特設サイト

カゴメ「野菜だし調味料」を
使ったレシピなど、
おすすめ情報満載です。

詳しくはこちらからどうぞ

【 調理例 】



●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

豆類素材、他

ドライパック豆は、水に浸さずパックしていますので、
豆の豊かな風味、しっとりとした食感が特長です。
仕上がった状態ですので、そのままメニューへのトッピングができます。
またソフリットは、あらゆる料理に
うま味、甘味を加えられる便利な〝野菜のだし〟です。



ひよこ豆ソフトタイプ

ヴィーガン対応※




【6426】1kg

ひよこ豆を茹でて、かるく塩味をきかせてパックしました。メニューにトッピングしたり、和えたり、添えたりと、手軽にご利用いただけます。

原材料	ひよこ豆（アメリカ）、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6426	1kgフィルムパック/6	4901306064269	1年

5種豆ミックス

ヴィーガン対応※




【6322】1kg

マローファットピース、ひよこ豆、白いんげん豆、赤いんげん豆、うずら豆に軽く塩味をきかせて彩りよくミックスしました。メニューにトッピングしたり、和えたり、添えたりすることで、「ヘルシー感と彩り」を演出いただけます。

原材料	マローファットピース（カナダ）、ひよこ豆、白いんげん豆、赤いんげん豆、うずら豆、食塩／塩化カルシウム		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6322	1kgフィルムパック/6	4901306063224	1年

赤いんげん豆

ヴィーガン対応※




【6325】1kg

赤いんげん豆を茹でて、かるく塩味をきかせてパックしました。メニューにトッピングしたり、和えたり、添えたりと、手軽にご利用いただけます。

原材料	赤いんげん豆（アメリカ）、食塩／塩化カルシウム		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
6325	1kgフィルムパック/6	4901306063255	1年

ソフリット（ピューレータイプ）

ヴィーガン対応※


【3694】500g



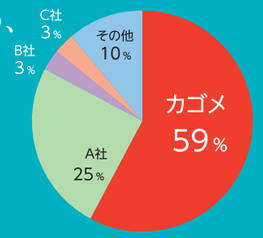
たまねぎ、セロリ、にんじんをバランスよくミックスし、炒めて、料理に溶けやすいピューレー状にしました。スープやソース、あらゆる料理にすぐなじみ、野菜の優しい味わいを付与します。

原材料	たまねぎ（アメリカ又はニュージーランド又は国産）、セロリ、にんじん		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3694	500gアルミパウチ/12	4901306036945	1年

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

カゴメは野菜飲料No.1※メーカーです！

野菜にこだわるカゴメならではの、
おいしさと安心品質。
カゴメは、野菜飲料
国内シェア50%※以上を占める
トップメーカーです。





※出典:インテージSRI+／野菜飲料／期間:2022年1月～2022年12月／全国／金額シェア

1L ホテル・レストランを中心にドリンク以外のメニューにも活用できます！



デザートに！



ドリンクバーに！



ベーカリーに！



100ml 常温保存で取り扱いやすい飲みきりサイズ！

高齢者施設・病院

牛乳と同等のカルシウムに加え、食物繊維、ビタミンA・C・Eが摂取できる点が魅力的。
塩分制限食の汁物の代わりにもおすすめできます。



採用のポイント

- ■飲料でカルシウム、食物繊維、ビタミンA・C・Eが摂取できる
- ■食欲が低下した方でも手軽に飲み切れるサイズ

幼稚園・保育園・学校

牛乳嫌いやアレルギーの子でもカルシウムが摂取できて、行事などでも提供しやすいです。
フルーティーな味わいが子どもにも人気です。



採用のポイント

- ■普段の献立で摂りにくいカルシウムが摂取できる
- ■子どもにも飲みやすいすっきりとしたフルーティーな味わい

事業所

100mlサイズは事業所でも販売しています。人気ブランドなので野菜不足を認識されている方によく購入されています。事業所の給食にも最適ですね。



採用のポイント

- ■アレルギーに配慮した原材料選定
- ■安心の「野菜生活100」ブランドの飲料で、不足しがちな野菜を補える

フルーツジュース

果汁100%でおいしさが評判のフルーツジュースです。行事やイベント時の飲料としてもお勧めです。賞味期間が長く、常温保存ができるので、備蓄としても嬉しいですね。



カゴメ野菜飲料ラインアップ

ホテル・レストラン 主な業態

3倍濃縮タイプ

野菜・果実（3倍濃縮）



野菜生活100（3倍濃縮）／野菜生活100 パープル（3倍濃縮）／野菜生活100 イエロー（3倍濃縮）／濃縮飲料 にんじん・オレンジミックス／濃縮飲料 紫やさい・ぶどうミックス／濃縮飲料 黄やさい・マンゴーミックス

果実（3倍濃縮）



オレンジ濃縮飲料（3倍濃縮）

使用例



そのままご提供いただけるタイプ

果実



ホテルレストラン用 オレンジジュース／ホテルレストラン用 ピンクグレープフルーツ／ホテルレストラン用 アップルジュース／ホテルレストラン用 りんごジュース／ホテルレストラン用 レッドグレープジュース／ホテルレストラン用 パインアップルジュース／ホテルレストラン用 ピーチジュース／ホテルレストラン用 レッドオレンジジュース

野菜・果実



ホテルレストラン用 野菜生活100 オリジナル／ホテルレストラン用 野菜生活100 ベリーサラダ／ホテルレストラン用 野菜生活100 マンゴーサラダ／ホテルレストラン用 緑野菜と果実のジュース

野菜



カゴメ トマトジュース／カゴメ トマトジュース 食塩無添加／ホテルレストラン用 キャロットジュース

学校・施設・事業所給食

野菜

カルシウム110mg配合



食事にすっきり 野菜100%

野菜・果実

カルシウム110mg配合



食事にすっきり 野菜&果実 カルシウム グレープ味／食事にすっきり 野菜&果実 カルシウム ピーチ味

安心の「野菜生活100」ブランド



野菜生活100 オリジナル 給食用／野菜生活100 ベリーサラダ 給食用／野菜生活100 マンゴーサラダ 給食用

果実

素材を活かした味わい



オレンジジュース 業務用／りんごジュース 業務用／赤ぶどうジュース 業務用







ホテルレストラン用飲料

カゴメが素材本来のおいしさをお届けする
バリエーション豊かな飲料シリーズ。
キャップ付きの1ℓ紙容器ですので、開封後も衛生的に保管でき、
廃棄処理も容易です。



ホテルレストラン用 オレンジジュース

ヴィーガン対応※



【0191】1ℓ

オレンジを搾った100%ジュースです。豊かな香り、さわやかなのどごし、鮮やかな色が特長です。

原材料	オレンジ(ブラジル)／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0191	1ℓパック/6	4901306085714	6ヶ月

ホテルレストラン用 ピンクグレープフルーツ

ヴィーガン対応※



【0633】1ℓ

ピンクグレープフルーツの爽やかなおいしさをお楽しみいただける、30%グレープフルーツ果汁入り飲料です。鮮やかな液色で見た目も美しく仕上げました。

原材料	グレープフルーツ(南アフリカ又はメキシコ)、ぶどう糖果糖液糖／酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、トマト色素		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0633	1ℓパック/6	4901306006337	9ヶ月

ホテルレストラン用 アップルジュース

ヴィーガン対応※



【0192】1ℓ

カゴメ独自のブレンドで作り上げた混濁タイプのりんごジュースです。混濁ならではの、深い味わい、キレのあるおいしさが楽しめます。

原材料	りんご(輸入又は国産)／香料、酸化防止剤(ビタミンC)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0192	1ℓパック/6	4901306085837	6ヶ月

ホテルレストラン用 りんごジュース

ヴィーガン対応※



【0193】1ℓ

カゴメ独自のブレンドで作り上げたセミクリアタイプのりんごジュースです。すっきりとした味わいが楽しめます。

原材料	りんご(輸入又は国産)／香料、酸化防止剤(ビタミンC)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0193	1ℓパック/6	4901306085844	6ヶ月

ホテルレストラン用 レッドグレープジュース

ヴィーガン対応※



【3499】1ℓ

甘い香りとキレのあるおいしさがお楽しみいただけるグレープジュースです。

原材料	ぶどう(アメリカ、チリ)／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3499	1ℓパック/6	4901306085851	6ヶ月

ホテルレストラン用 パインアップルジュース

ヴィーガン対応※



【0272】1ℓ

太陽をいっぱいに浴びて育ったパインアップルをジュースにしました。とても甘く、豊かな香りが特長です。

原材料	パインアップル(輸入)／香料、安定剤(ペクチン)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0272	1ℓパック/6	4901306085868	6ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

ホテルレストラン用 ピーチジュース



【0273】1ℓ

上質な甘みと香りを持つ100%ピーチジュース(加糖)です。まろやかな口当たりをお楽しみください。

原材料	もも(国産又はアメリカ又はスペイン)、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、香料、クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0273	1ℓパック/6	4901306085899	6ヶ月

ホテルレストラン用 レッドオレンジジュース



【0190】1ℓ

イタリア、シチリア生まれの真っ赤な果肉のオレンジ。それがブラッドオレンジです。「カゴメレッドオレンジジュース」はブラッドオレンジ本来の酸味とビター感をいかし、おいしくアレンジしたイタリアンテイストあふれるジュースです。

※シチリア産ブラッドオレンジ60%使用(オレンジに占める割合)

原材料	オレンジ(イタリア、ブラジル)／紅麹色素、香料、赤キャベツ色素		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0190	1ℓパック/6	4901306085813	6ヶ月

ホテルレストラン用 野菜生活100 オリジナル

ヴィーガン対応※



【9062】1ℓ

20種類の野菜と3種類の果実を使用した野菜・果実ミックスジュースです。コップ1杯(200mℓ当たり)に1食分の野菜を使用し、オレンジやリンゴのフルーティーな味わいを楽しみながら、ビタミンAとビタミンCがたっぷり摂れます。

※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。

原材料	野菜(にんじん(輸入又は国産(5%未満))、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤じそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ(プチヴェール)、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)／クエン酸、香料、ビタミンC		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
9062	1ℓパック/6	4901306090626	9ヶ月

ホテルレストラン用 野菜生活100 ベリーサラダ

ヴィーガン対応※



【9063】1ℓ

20種類の野菜と6種類の果実を使用した野菜・果実ミックスジュースです。コップ1杯(200mℓ当たり)に1食分の野菜を使用し、ぶどうと3種類のベリーの芳醇な味わいを楽しみながら、ビタミンAとポリフェノールが摂れます。

※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。

原材料	野菜(にんじん(輸入又は国産(5%未満))、紫いも、紫キャベツ、赤じそ、はくさい、ブロッコリー、ケール、アスパラガス、メキャベツ(プチヴェール)、パセリ、セロリ、ほうれん草、レタス、かぼちゃ、クレソン、ビート、赤ピーマン、キャベツ、たまねぎ、だいこん)、果実(りんご、ぶどう、レモン、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー)／クエン酸、香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
9063	1ℓパック/6	4901306090633	9ヶ月

ホテルレストラン用 野菜生活100 マンゴーサラダ



【9064】1ℓ

20種類の野菜と6種類の果実を使用した野菜・果実ミックスジュースです。コップ1杯(200mℓ当たり)に1食分の野菜を使用し、マンゴーの芳醇な味わいを楽しみながら、1日分のビタミンCとたっぷりビタミンEが摂れます。

※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。
※1日の必要量は栄養素等表示基準値(2015)に基づく。

原材料	野菜(にんじん(輸入又は国産(5%未満))、ピーマン、かぼちゃ、とうもろこし、たまねぎ、メキャベツ(プチヴェール)、紫キャベツ、紫いも、だいこん、アスパラガス、ブロッコリー、キャベツ、クレソン、ビート、はくさい、ケール、ほうれん草、パセリ、レタス、セロリ)、果実(りんご、レモン、マンゴー、パッションフルーツ、バナナ、アセロラ)／ビタミンC、香料、クエン酸、ビタミンE		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
9064	1ℓパック/6	4901306090640	9ヶ月

ホテルレストラン用 緑野菜と果実のジュース



【3337】1ℓ

3種類の緑野菜(プチヴェール、ほうれん草、パセリ)、にんじんとりんご、グレープフルーツ、レモンをブレンドしたミックスジュースです。緑の色合いとフルーティーな味わいが特長です。

原材料	果実(りんご(輸入、国産)、グレープフルーツ、レモン)、野菜(メキャベツ(プチヴェール)、にんじん、ほうれん草、パセリ)／香料、ビタミンC、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3337	1ℓパック/6	4901306033371	5ヶ月

トマトジュース

ヴィーガン対応※



【8756】1ℓ

本品にはリコピンとGABAが含まれます。リコピンには血中HDL(善玉)コレステロールを増やす機能が、GABAには高めの血圧を下げる機能があることが報告されています。血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方におすすめです。
【機能性表示食品】届出番号:B418

※特保と異なり、国の許可を受けたものではありません。
※1日コップ1杯(200mℓ)を目安にお召し上がりください。

原材料	トマト(輸入又は国産(5%未満))、食塩		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8756	1ℓパック/6	4901306026113	9ヶ月

トマトジュース食塩無添加

ヴィーガン対応※



【8757】1ℓ

本品にはリコピンとGABAが含まれます。リコピンには血中HDL(善玉)コレステロールを増やす機能が、GABAには高めの血圧を下げる機能があることが報告されています。血中コレステロールが気になる方や血圧が高めの方におすすめです。
【機能性表示食品】届出番号:B417

※特保と異なり、国の許可を受けたものではありません。
※1日コップ1杯(200mℓ)を目安にお召し上がりください。

原材料	トマト(輸入又は国産)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8757	1ℓパック/6	4901306026120	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

ホテルレストラン用 キャロットジュース

ヴィーガン対応※





【3507】1ℓ

カゴメ独自の技術でにんじんのクセやくさみをおさえた飲みやすい１００％キャロットジュースです。すっきりとした飲み心地と鮮やかな色が特長です。

原材料	濃縮にんじん(にんじん(アメリカ、国産))、レモン		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
3507	1ℓパック/6	4901306085776	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

濃縮タイプ飲料

カゴメの野菜･果実ジュースを濃縮しました。
3倍濃縮品の1ℓタイプは、水2ℓを加えてご提供ください。



野菜生活100(3倍濃縮)

ヴィーガン対応※





【8466】1ℓ

「野菜生活100」の3倍濃縮飲料です。希釈するだけで、「野菜生活100」をご提供いただけます。野菜汁60%+果汁40%の設計です。

2ℓの水を加えて、3ℓの野菜生活100ができあがります。

原材料	野菜(にんじん(アメリカ又はニュージーランド)、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤じそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ(ブチヴェール)、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)／クエン酸、香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8466	1ℓパック/6	4901306056752	9ヶ月

野菜生活100パープル(3倍濃縮)

ヴィーガン対応※





【8487】1ℓ

「野菜生活100」のおいしさはそのままに、提供時のコストパフォーマンスを重視した濃縮タイプの飲料です。紫にんじんやぶどうなどを使った紫の野菜生活です。

2ℓの水を加えて、3ℓの野菜生活100ができあがります。

原材料	野菜(にんじん(輸入)、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ)、果実(りんご、ぶどう、レモン、ブルーベリー、ラズベリー)／香料、クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8487	1ℓパック/6	4901306054161	9ヶ月

野菜生活100イエロー(3倍濃縮)





【8488】1ℓ

「野菜生活100」のおいしさはそのままに、提供時のコストパフォーマンスを重視した濃縮タイプの飲料です。黄にんじんやマンゴーなどを使った黄の野菜生活です。

2ℓの水を加えて、3ℓの野菜生活100ができあがります。

原材料	野菜(にんじん(ニュージーランド又はアメリカ)、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ)、果実(りんご、レモン、マンゴー、パッションフルーツ、バナナ、アセロラ)／香料、ビタミンC、クエン酸		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8488	1ℓパック/6	4901306057315	9ヶ月

濃縮飲料 にんじん･オレンジミックス(3倍濃縮)

ヴィーガン対応※





【0634】1ℓ

にんじんなど15種類の野菜と、りんごやオレンジなどのフルーツをブレンドしたミックス飲料で、橙の色合いとフルーティーな味わいが特長です。なお野菜汁50%+果汁50%の設計です。

2ℓの水を加えて、3ℓの野菜･果実ミックスジュースができあがります。

原材料	野菜(にんじん(アメリカ又はニュージーランド)、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ、赤ピーマン)、果実(りんご、オレンジ、レモン)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0634	1ℓパック/6	4901306053447	9ヶ月

濃縮飲料 紫やさい･ぶどうミックス(3倍濃縮)

ヴィーガン対応※





【0635】1ℓ

にんじんなど14種類の野菜と、ぶどうやりんごなどのフルーツをブレンドしたミックス飲料で、紫の色合いとフルーティーな味わいが特長です。なお野菜汁30%+果汁70%の設計です。

2ℓの水を加えて、3ℓの果実･野菜ミックスジュースができあがります。

原材料	果実(りんご(輸入)、ぶどう、レモン)、野菜(にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ)		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0635	1ℓパック/6	4901306053454	9ヶ月

濃縮飲料 黄やさい･マンゴーミックス(3倍濃縮)

ヴィーガン対応※





【0636】1ℓ

にんじんなど14種類の野菜と、マンゴーやりんごなどのフルーツをブレンドしたミックス飲料で、黄の色合いとフルーティーな味わいが特長です。なお野菜汁40%+果汁60%の設計です。

2ℓの水を加えて、3ℓの果実･野菜ミックスジュースができあがります。

原材料	果実(りんご(輸入又は国産(5%未満))、レモン、マンゴー)、野菜(にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ)／ビタミンC、香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
0636	1ℓパック/6	4901306053461	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

オレンジ濃縮飲料（3倍濃縮）

ヴィーガン対応※



【5558】1ℓ



風味豊かなオレンジジュースを3倍に濃縮しました。

2ℓの水を加えて、3ℓのオレンジジュースができあがります。

原材料	オレンジ（ブラジル）／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5558	1ℓパック/6	4901306084786	6ヶ月

100mℓ飲料

バリエーション豊富な100mℓの飲みきりサイズで、手軽にお楽しみいただけます。







食事にすっきり野菜100%



【7780】100mℓ

おいしく栄養補給!野菜をバランスよく配合した、野菜ミックスジュースです。スッキリとした味わいで、食事と一緒でもおいしくお飲みいただけます。野菜と栄養素（カルシウム、食物繊維、ビタミンA・C・E）を手軽に摂れます。

原材料	トマトジュース（濃縮トマト還元）（トマト（輸入））、野菜ジュース（にんじん・赤じそ・ピーマン・ケール・アスパラガス・ほうれん草・クレソン・パセリ・かぼちゃ・レタス・キャベツ・ビート・だいこん・はくさい・たまねぎ・セロリ（濃縮還元））、レモン果汁／乳酸カルシウム、クエン酸、ビタミンC		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7780	100mℓ紙パック/18×2	4901306077801	9ヶ月

食事にすっきり野菜&果実カルシウム グレープ味



【7795】100mℓ

おいしく栄養補給!野菜と果実をバランスよく配合した、野菜・果実ミックス飲料です。スッキリとした味わいで、食事と一緒でもおいしくお飲みいただけます。カルシウムを手軽に摂ることができます。

原材料	野菜（にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ）、果実（ぶどう（アメリカ）、レモン）、果糖ぶどう糖液糖、ミルクカルシウム／クエン酸、香料、（一部に乳成分を含む）		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7795	100mℓ紙パック/18×2	49265125	9ヶ月

食事にすっきり野菜&果実カルシウム ピーチ味



【7796】100mℓ

おいしく栄養補給!野菜と果実をバランスよく配合した、野菜・果実ミックス飲料です。スッキリとした味わいで、食事と一緒でもおいしくお飲みいただけます。カルシウムを手軽に摂ることができます。

原材料	野菜（にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ）、果実（もも（アメリカ）、レモン）、果糖ぶどう糖液糖、ミルクカルシウム／クエン酸、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、（一部に乳成分・ももを含む）		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7796	100mℓ紙パック/18×2	49265187	9ヶ月

野菜生活100 オリジナル 給食用

ヴィーガン対応※



【7605】100mℓ

20種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドしたおいしさを楽しみながら、たっぷりビタミンAが摂れる、野菜・果実ミックスジュースです。アレルギーに配慮し、原材料を選定しました。

原材料	野菜（にんじん（輸入又は国産（5%未満））、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤じそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ（プチヴェール）、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ）、果実（ぶどう、うんしゅうみかん、レモン、アセロラ）／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7605	100mℓ紙パック/18×2	4901306076057	9ヶ月

野菜生活100 ベリーサラダ 給食用

ヴィーガン対応※



【7606】100mℓ

14種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドしたおいしさを楽しみながら、たっぷりビタミンAが摂れる、野菜・果実ミックスジュースです。アレルギーに配慮し、原材料を選定しました。

原材料	野菜（にんじん（輸入又は国産（5%未満））、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ）、果実（ぶどう、レモン、ラズベリー、ブルーベリー）／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7606	100mℓ紙パック/18×2	4901306076064	9ヶ月

野菜生活100 マンゴーサラダ 給食用

ヴィーガン対応※



【7609】100mℓ

14種類の野菜と3種類のフルーツをブレンドしたおいしさを楽しみながら、たっぷりビタミンCが摂れる、野菜・果実ミックスジュースです。アレルギーに配慮し、原材料を選定しました。

原材料	野菜（にんじん（輸入又は国産（5%未満））、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ）、果実（ぶどう、レモン、マンゴー）／ビタミンC、香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
7609	100mℓ紙パック/18×2	4901306076095	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

オレンジジュース 業務用

豊かな香り、さわやかなのどごしのオレンジジュースです。



【8128】100mℓ

原材料	オレンジ(ブラジル)／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8128	100mℓ紙パック/18×2	49758627	7ヶ月

りんごジュース 業務用

フルーティーな香りとすっきりとした味わいのクリアタイプのりんごジュースです。



【8129】100mℓ

原材料	りんご(輸入)／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
8129	100mℓ紙パック/18×2	49758634	12ヶ月

赤ぶどうジュース 業務用

甘い香りとキレのあるおいしさをお楽しみいただける赤ぶどうジュースです。



【5885】100mℓ

原材料	ぶどう(アメリカ又はチリ)／香料		
商品コード	容量	JANコード	賞味期間
5885	100mℓ紙パック/18×2	49758641	9ヶ月

●原材料のうち、青色表示のものは食品添加物です。　●【　】内の数字は商品コードです。

カゴメ商品の賞味期間について(日数換算)

賞味期間の日数表示への換算

- ●賞味期間　9ヶ月＝270日
- ●賞味期間　1年＝360日
- ●賞味期間　1.5年＝545日
- ●賞味期間　2年＝730日
- ●賞味期間　2.5年＝910日

※賞味期間はいずれも開封前のものとなります。

賞味期間の計算方法

①賞味期間が1年以下の商品

1ヶ月を30日と考え、計算する。
9ヶ月の場合、9×30=270日
1年の場合、12×30=360日　となります。

365日ではないので要注意!!

②賞味期間が1年を超える商品

年単位は1年365日×年数で固定し、端数月分は30日と考え、計算する。
1.5年の場合、365日+(6×30日)=545日
2年の場合、365日×2=730日
2.5年の場合、365日×2+(6×30日)=910日　となります。

※カゴメのヴィーガンの定義について

■カゴメがヴィーガン対応として提供する商品には、動物性原材料(肉、魚介類、卵、乳製品)やはちみつは配合していません。また、原材料名に砂糖、アルコールがある場合は、その起源原料や製造工程において動物性原材料の使用がないことを確認しています。砂糖、アルコール以外の原材料の起源原料や製造工程における動物性原材料の使用有無は確認していません。



※商品の中には、同一製造ラインにおいて、上記原材料を含む商品が製造されているものもございます。

カゴメ業務用ホームページ



とにかく一度はアクセス！

詳しくは
こちらから

カゴメ　業務用　で　検索

MEMO