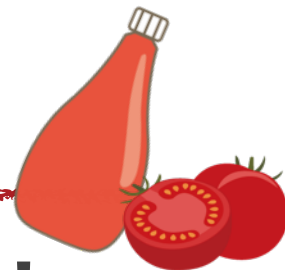


トマトケチャップのご提案



カゴメ、トマトケチャップは、日本で愛されてNo.1！※
「ナポリタン」の日に合わせて情報発信で喫食を喚起します

※トマトケチャップカテゴリ売上金額（2020年1月～2020年12月/カゴメ調べ）

カゴメトマトケチャップは日本の味



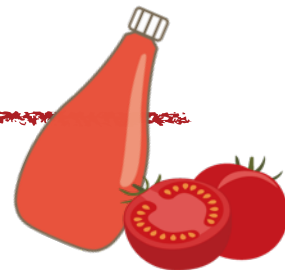
4月29日はナポリタンの日



カゴメトマトケチャップは
今でも国内シェア**60%以上**！

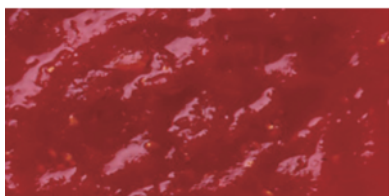
出典：インテージSRIトマトメニュー調味料のカテゴリ（ケチャップ）/
2017年1月1日～12月31日（積上）/金額シェア

🍅 メリット・特徴



「おいしさ」を追求したこだわりの原料を使用 「焼きケチャップ」でコクUP!料理の格上げに!

おいしさを届けるこだわりの原料



トマト

最適な赤味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。

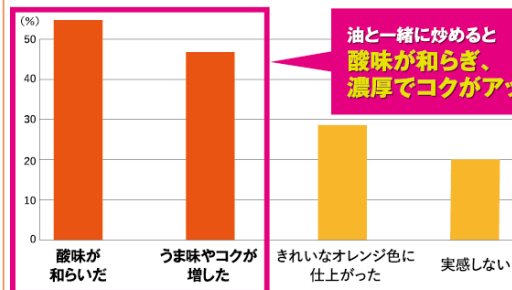
トマトケチャップは炒めてこそおいしい!

焼きケチャップとは…

トマトケチャップを油と一緒に炒めること。味に深みができると同時にトマトの甘さがより引き立ち、味が引き締まるという効果があります。

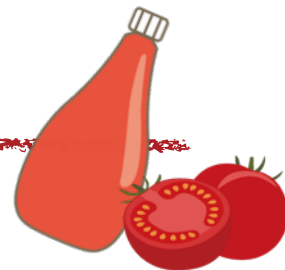
消費者アンケート

焼きケチャップで実感した効果



出典: 21年9月カゴメ調べ n=526/
18歳以下子有り/カゴメトマトケチャップ購入者

🍅 提案商品



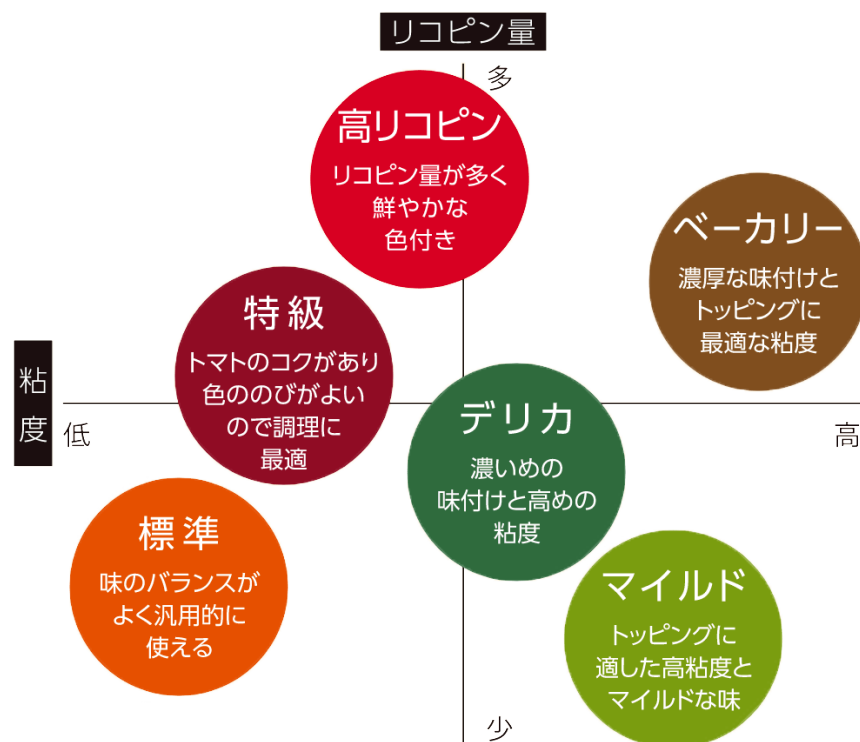
ニーズに合わせて選べる豊富なラインアップ！
粘度、色付き、味の濃さなど特徴あるケチャップをご用意



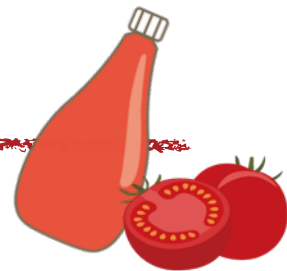
高リコピントマト使用
トマトケチャップ

洋食店のケチャップ

おすすめ用途比較マップ



🍅 提案メニュー



このままつけて、かけておいしいのはもちろん
具材と一緒に加熱することで一層、風味が増します!



鉄板焼きナポリタン



お箸でつまめる
スパイシーナポリタン



トマト味噌の焼きおにぎり



ソーセージ炒め



エビチリ



ごろごろ野菜とベジミート
ボールのトマト煮



バターチキンカレー



高リコピントマトケチャップの
ミックスピザ

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで