



酒場ドリンクの個性化に貢献する、カゴメトマトジュースの汎用性

ちよいおでん小伝馬町店

コの字カウンター席がレトロな大衆酒場を演出。メイン客層は30～50代男女の日常使いだが、週末などは外食感度の高い20代若者のデート利用などにも広がる。

東京都中央区日本橋小伝馬町11-2 <https://choioden.com/>



ちよいおでん営業推進部
矢ヶ崎峰和氏



意外性あるアルコール提案を手軽に

おでんにも合うスッキリ感が決め手

東京・小伝馬町の「ちよいおでん」小伝馬町店は、高級魚で知られる「ハモ」からとった「ハモ出汁」で商品力を高め、10坪18席の規模で客席が3回転するおでん酒場の繁盛店です。

アルコールでは独自にブレンドした割り材で提供する「ちよいおでんオリジナル瓶詰サワー」など、ユニークなメニューを売りとしています。その新アイテムとして2024年3月から投入したのが「カゴメトマトジュース低塩」を活用した「トマトメロンサワー」490円、「山形日本酒の【初孫】トマト出汁割り」400円の2品です。どちらも女性客を中心に支持され、とりわけトマト出汁割りは1日100杯を超える大ヒットぶりを見せています。

カゴメトマトジュースは低塩と食塩無添加の2タイプ。商品開発で低塩タイプを採用した理由について矢ヶ崎氏は次のように説明します。「レトロな料理やドリンクを新しい切り口で再解釈することが商品開発テーマのひとつ。塩味のある昔ながらのトマトジュースを感じていただきながら、現代風のアレンジを楽しんでほしいと考えました」。

割り材の入ったビンを王冠を開けて渡す提供法がレトロ感を演出。焼酎入りのグラスに注ぎ口を突っ込んで回しながら注ぐアクションを提案してSNS投稿にもつながっている。



トマトメロンサワー490円



お客様の目の前で、おでん鍋の出汁を注ぐ提供法も、おでん専門店の独自性をアピール。コシヨウや自家製の「濡れ一味」を加えるスパイシーな味変も外食ならではの楽しさを演出。

トマトメロンサワーは、カゴメトマトジュース、メロンシロップ、炭酸を合わせた自家製割り材で焼酎を割ったもの。トマトジュースの爽やかな酸味を最初に味わいつつ、後味にほんのりとメロンの香りと甘みが残るカクテルのような上品さが特徴です。

一方、山形日本酒の【初孫】トマト出汁割りは、同店の定番商品である日本酒の出汁割りにカゴメトマトジュースを加えてアレンジしたもの。ハモ出汁の濃厚なうま味にトマトの酸味がほどよく加わり、まるでトマトスープを飲んでいるような深みある味に驚きます。

「カゴメトマトジュースは質感がさらつとしていて、風味もスッキリ。一見突拍子ないと思える材料の組み合わせもまとめやすい。メニュー開発者のクリエイティブティを發揮しやすい」と矢ヶ崎氏。新しさと親しみやすさを併せ持つことがヒットの条件となるメニュー開発の幅を広げることに同品が貢献しています。



カゴメ
トマトジュース
低塩1L

※アルコールを含めての機能性として届け出ているものではありません。

カゴメ株式会社

〒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(代表)

●業務用ホームページ [カゴメフードサービス](#)

ドリンクメニューもご紹介してます！
「カゴメ業務用Instagram」!

