

# カゴメ「にんじんジュース」の魅力を発信

## プレミアムジュースを機に那須工場で試飲会



「栃木・那須市」カゴメは1月28日から、甘さを極めた旬の国産にんじんを100%使用した「カゴメにんじんジュースプレミアム」を全国で数量限定発売。これに先駆け21日、メディアを対象に那須工場で行った試飲会を実施し、昨年新設のPRルームや生にんじん加工の様子も披露した。



冒頭、那須工場の高田貴志工場長(写真左上)は「那須工場の操業は1961年。野菜飲料(PET720ml・紙200ml等)を生産しており、年間生産量は



約1780万箱で、年4億本を製造するカゴメ最大の工場だ」などと紹介。同工場で使用する生原料加工はトマト1・8万トン(7~9月)、にんじん1万トン(10~3月)で、にんじん加工では、原料を荷卸しし、土砂ブラシできれいにした後、高圧ジェット・第一剥皮・第二剥皮を経て、人の手で選別。その後破碎され、搾汁。搾汁後のパルプは摩砕し、飲料や食品の加工原料となる。



「28日発売の『カゴメにんじんジュースプレミアム』は、熱をかけないフレッシュ・スクイーズ製法が特長。甘さを極めた旬のおいしさを楽しんで欲しい(高田工場長)。商品は、甘さが際立つ国産冬にんじんを旬のうちに収穫・加工。上記の製法に加え、無菌充填技術によりレモンで加酸しないため、「にんじん100%」で仕上げている。「昨年の販売時は『感動的な甘み』に多くのご評価を頂いた。これを

美味しさや健康価値の発信により、にんじんジュースの魅力を広げたい」(マーケティング本部飲料企画部1グループ畑迫垂季主任・同右)。税込店頭想定価格は、720mlPETが380円前



受け、今年は、驚きの甘さにとにんじん原料の価値を伝えるべく、プロモーションを強化。社員による店頭試飲活動や国産にんじんの配布を全国規模に拡大するほか、新たにブランドサイト(<https://www.kagome.co.jp/products/brand/carrotpremium/>)も制作。

後、195ml紙容器が140円前後。なお、那須工場は昨年8月に工場見学を再開しPRルームを新設。「野菜の会社」を体験できる場所として、フォトスポットやベジチェック等体験コンテンツのほか、タッチモニターで知りたい情報が能動的に学ぶことができるデジタルコンテンツなども用意している。また、今年1月に見学者用通路をリニューアルす

食品の森®

食品の森

るなど、工場からの情報発信も拡充させる。

(柴田明子)



鍵穴

そろそろ購入後丸10年が経過する愛車の総走行距離が10万キロに近づいている。単純計算では年1万キロ。身近に1年1回しかガソリンを入れない人がいるのは特殊な例として、まあまあ乗っている方だろう

▼燃料は軽油。今でもリッター17キロ、満タンにすれば1000キロ程度走るので、燃費は比較的良好だろう。ただ、10年前に80数円だったのが直近は150円弱と、約70円、率にすれば8~9割の値上がりだ

▼それに比べればビール類やRTDの価格は優等生だと思ふ。10年前に比べてあまり変わっていないし、今年4月に予定されている値上げだって、憶測の域を出ていないものの、せいぜいリッター20円程度だろう

▼お叱りも覚悟で、あくまで個人の見解として言わせてもらえば、ロング缶2本を1本に、あるいはレギュラー缶2本に減らすレベルではない。それよりも気になるのは、コロナ明けから徐々に徐々に上昇し続けている肝機能の数値。