


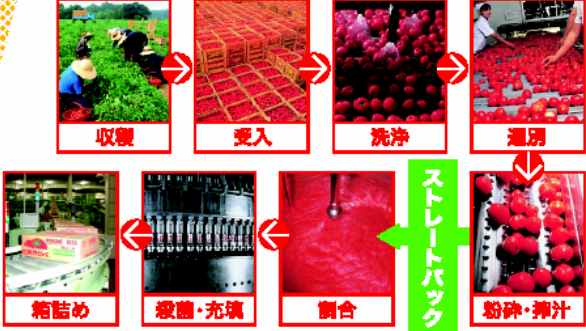
<参考資料>

■ カゴメ新物マトジュースのこだわりについて

**トマトジュースがおいしい。その理由は、
名人が育てたトマトと
ストレートパック製法!**



ストレートパックのカゴメトマトジュースは、国内の農家との契約栽培トマトだけを使用。さらに、畑で完熟したトマトを、一滴の水も加えずに加工する「ストレートパック製法」を採用しています。



収穫 受入 洗浄 選別 粉砕・搾汁 ストレートパック 割合 殺菌・充填 箱詰め

カゴメにはおいしさをお届けするために行っている2つの製法があります。ひとつめは旬のおいしさをそのまま閉じ込める**ストレートパック製法***、そして2つめは独自技術により加熱臭などを排除しトマト本来のおいしさが一年中楽しめる**非加熱濃縮製法****。どちらも1933年(昭和8年)の発売以来、70年以上にわたって「本当においしいトマトジュース」を追求し続けてきたカゴメならではのこだわりから生まれた製法です。

* **ストレートパック製法**

夏に収穫した完熟トマトをそのまま搾って、一滴の水も加えずにその日のうちにパックします。

** **非加熱濃縮製法**

水分だけを透過する「逆浸透膜」を利用し、圧力をかけることで、濃度の高い液体から水分だけをしみださせる「RO(逆浸透圧)技術」で濃縮するカゴメ独自の製法。熱をかけない濃縮方法であるため、トマト本来の味や香りが生きています。一年中いつでもフレッシュな風味をお楽しみいただけます。