

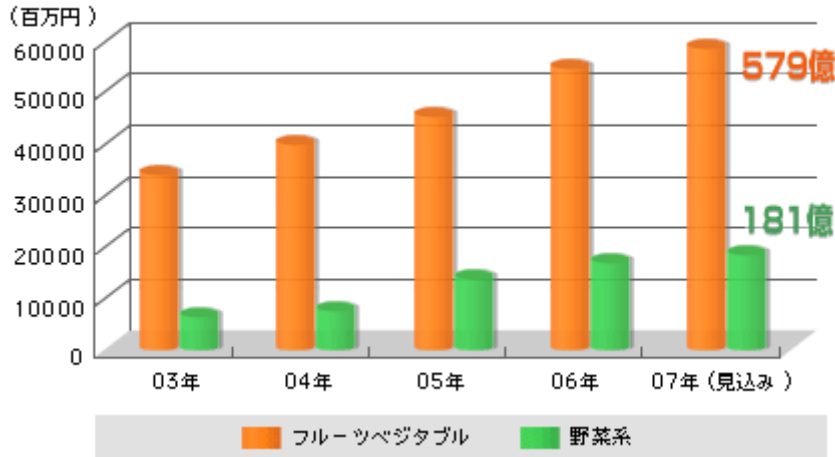
## 【野菜飲料市場動向】

野菜飲料市場は自然志向・健康志向トレンドの中、右肩上がりに成長しています。(※表1)2007年の着地見込みは約760億円になっています。フレーバーや容器の種類に関わらず全てにおいて、野菜飲料は成長をしています。(※表2)今後もこの流れは継続し、野菜飲料の需要は高まると予想されます。

＜紙容器野菜飲料伸長推移＞

(出典：食品マーカー)

(表1)

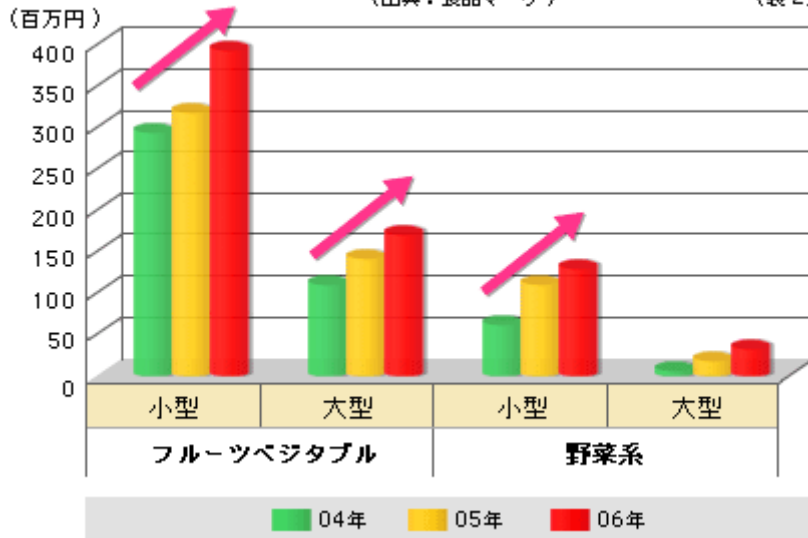


野菜飲料が数多く発売されている中、小岩井乳業ではバランスよく野菜と果実両方摂取できる飲料を開発しました。本商品に含まれているかんきつ系の果実は野菜の臭みを消すということだけではなく、ビタミン類も豊富に含まれています。果実の価値にも注目し、本商品が開発されました。

＜フレーバー・容器別伸長推移＞

(出典：食品マーカー)

(表2)



## 【野菜ソムリエ】

本商品は日本ベジタブル&フルーツマイスター協会の野菜ソムリエと共同で開発されました。コンセプト開発から味覚・パッケージに至るまで、野菜と果実のプロである野菜ソムリエの意見が活かされた開発を行いました。



### ～野菜ソムリエの言葉～

「ビタミン類などは野菜よりも果実のほうが豊富であることが多い。」

「特にかんきつ系の果実は、ビタミン類も豊富で野菜の臭みを消してくれ、おいしさ・飲みやすさが増す。」

「無添加であることは素材の良さを最大限に引き出す。」



野菜だけでなく果実の価値にも焦点をあて、野菜と果実のバランスがとれた飲料を開発することに。

### 開発を担当した「野菜ソムリエ」

#### ベジタブル&フルーツマイスター 篠田彩子

2006年キリン小岩井ブランドツールのおすすめコメント等で活躍。2007年小岩井乳業のレシピ開発等に関わる。その他TV出演、メニュー監修、取材対応、コラム作成、講師等の実績あり。



#### ベジタブル&フルーツマイスター 管理栄養士 長綾

大学講座「野菜ジュース～体内美人になろう～」にて講師を務める。2007年3月FOODEX JAPANベジタブル&フルーツマイスター協会特別講演にて講演を担当。その他コラムの執筆などでも活躍。



#### ジュニア・ベジタブル&フルーツマイスター 井上麻知子

「野菜ソムリエ」の店 エフ尾山台店店長を務める。現在はエフ本部にてナチュラルローソン青果担当。



ジュニア・ベジタブル & フルーツマイスター  
小磯ふきこ

「エフ ジュースプラス」(エフアグリシステムズ社)のフレッシュジュース開発、およびベジタブル & フルーツマイスター協会発行「体すっきりジュース 1+1」のメニュー開発にかかわる。キリンビバレッジのレシピ開発などでも活躍中。



### 【新しい売り方】

1リットル側面にはマルチデザイン  
無添加野菜の1Lゲートトップ2品では『野菜ソムリエのおすすめレシピ』の商品訴求を行います。  
『野菜ソムリエのおすすめレシピ』の側面では、使用されている野菜と果実を紹介。



#### 野菜ソムリエのひとことコラム

##### 【オレンジ編】

時期:11~4月頃出回り、  
春先が美味しいと言われています。

選び方:へその部分が大きすぎず、  
皮にツヤがありオレンジ色が  
鮮やかなしっかりとした重みのもの  
を選びましょう。



#### 野菜ソムリエのひとことコラム

##### 【にんじん編】

時期:春先と晩秋をピークに多く  
出回り、涼しい気候で育つ晩秋に  
味がよくなると言われています。

選び方:皮がなめらかで形の良いもの、  
赤みが濃いものを選びましょう。  
葉のつけ根の切り口は小さいものが  
芯までやわらかい証拠です。

