

ようこそ!

な す こう じょう

カゴメ那須工場へ

「自然を、おいしく、楽しく。カゴメ」

それは、カゴメがお客さまへ約束すること。

自然の恵みに感謝しながら、野菜のおいしさを

そのままお客さまへお届けする。

地球になるべく負担をかけないモノづくり・・・

カゴメこだわりの商品が、ここから生まれます。



カゴメって、どういう意味?

カゴメをつくったのは、愛知県で農業をしていた
蟹江一太郎^{※1}という人。1917年(大正6年)三角形を
2つあわせた六角の星のカタチ^{※2}が、トマトの収穫に
使う「カゴの目」にも見えると、会社のマークをこの
「カゴメ印」にしました。その後、1963年(昭和38年)
に会社名も「カゴメ株式会社」と改称しました。
^{※3}登録マーク



※1



※2



※3



工場探検
に出発!

どうぶつや木や草とも
おはなしができるよ。
とくに、やさいや、くだものは、
ボクのおともだち。
いつもおはなし
しているんだ。



所在地 〒329-2762 栃木県那須塩原市西富士30 TEL 0287-36-0650
見学対応期間 通年(但し、土・日・祝日、工場休日、7~8月を除く)
対応時間 AM10:00~12:00、PM13:00~16:00
見学内容 野菜原料処理、缶飲料、PETボトル飲料、紙パック飲料、六条麦茶の製造工程
(所要時間約90分)
利用条件 80名様まで ※利用日の1週間前までに必ずご予約ください。

カゴメ食育支援活動
マスコットキャラクター
モグモ
©KAGOME

ご来場の際にお願い

- ・見学は完全予約制となっております。事前に必ずご予約の上、ご来場ください。
- ・工場内での撮影は禁止となっております。
- ・ベビーカーはご利用いただけません。
- ・ハイヒール・サンダルでのご来場はご遠慮ください。

<交通のご案内>

- 東北新幹線 — JR那須塩原駅より車で約15分
- 東北本線 — JR西那須野駅より車で約5分
- 東北自動車道 — 西那須野塩原I.C.より車で約10分



「知りたい カゴメ工場たんけん隊!」

ホームページでは、工場ではたらく人たちの様子を紹介しているよ!

<http://www.kagome.co.jp/factory/virtual/>

商品ができるまで

カゴメのすべての商品は、「よい原料」×「よい技術」



ボクのゆめは、カゴメのしょうひんがあんぜんておいしいことを、たくさんの人にしてもらうこと。カゴメではたらく人たちは、こころをこめてしょうひんをつくっているよ。



「よい原料」ってどんな原料？

カゴメ総合研究所

契約栽培農家

1 カゴメはタネからつくります



7500
しょうひん
種類



商品の開発



総合研究所では、野菜のおいしさや栄養をいかした商品づくりを目指して、品種、味、加工技術などを開発しています。

2 農家と一しょにつくる



カゴメでは、「畑は第一の工場」という考えのもと、原料となる野菜は、すべて契約農家でそだてています。

日本はもちろん、世界中の農家の人たちとじっくり話しあいながら、なんども畑に足をはこび、安全で、おいしく、栄養豊富な「旬」の野菜をそだてます。



カゴメの商品づくりは、原料の品種づくりからはじめます。カゴメの総合研究所では、世界中からトマトや野菜のタネをあつめて、それぞれの商品に合った品種を開発しています。
ジュース用トマト「凛々子」は、カゴメが持つ約7,500種類のトマトのタネからえられた、ジュースに最適な品種です。

「よい技術」ってなんだろう

1 安心・安全なおいしさづくり

よい原料がもっているおいしさをそのまま商品に。保存料や着色料、化学調味料は使わない。それが、カゴメのモノづくりの基本です。



クリーンな環境の中で、商品を作るために、工場ではたらく人たちは、細心の注意をはらっています。それぞれの生産工程に合わせて、衛生服や無塵服に着がえます。



すべての商品は、「よい原料」×「よい技術」×「地球へのやさしさ」でできて

「ってどんな原料？」

契約栽培農家

農家と
いっしょにつくる



では、「畑は第一の工場」という
りもと、原料となる野菜は、すべて
農家でそだてています。

もちろん、世界中の農家の人たちが
くり話しあいながら、なんども畑に
まこび、安全で、おいしく、栄養豊富
の野菜をそだてます。



「よい技術」ってなんだろう？

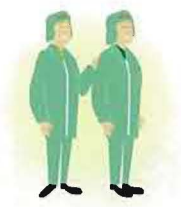


1 安心・安全なおいしさづくり

よい原料がもっているおいしさをそのまま
商品に。保存料や着色料、化学調味料は
使わない。それが、カゴメのモノづくりの
基本です。



クリーンな環境の中で、商品を作るために、
工場ではたらく人たちは、細心の注意をは
らっています。それぞれの生産工程に合わせ
て、衛生服や無塵服に着がえます。



工場

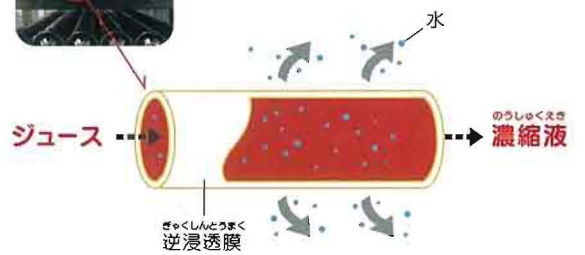


2 「旬」のおいしさをいかす技術



RO濃縮機

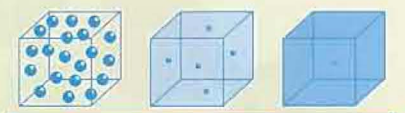
RO濃縮技術



カゴメは、「旬」のおいしさをいかすための技術を開発し
導入しています。たとえば、真夏にとれた旬のトマトの
おいしさを、熱を加えずに濃縮する「RO(逆浸透圧)濃縮
技術」で、1年中とれたての風味をお届けします。省エネで
環境にもやさしい、カゴメが世界に誇る特許技術です。

●工場のクリーンな環境

カゴメの工場は、空気中の
チリやホコリがとっても
少ない清潔な工場です。



| 空気中のチリやホコリの数 | | |
|--------------|---------|----------|
| 普通の部屋 | 工場 | |
| 1とした場合 | 1/1,000 | 1/10,000 |

ゴミの分別センター



2 ゴミ

野菜のしぼりか
ペットボトルは衛
トイレットペー
再生や再利用へ、
カゴメは、100%

「技術」×「地球へのやさしさ」でできているんだ。

ボクは、
そらがとべるんだよ。
このはねで、むかしにも、
みらいにもいけるんだ。
でも、おなかがペコペコの
ときは、とべなくなっちゃう。
それと、つぼうの
さかあがりにはがてだな。

「地球へのやさしさ」って？

1 資源を大切にしたモノづくり



カゴメの商品は、みんな「自然の恵み」でできている。だから、環境のことを考えたモノづくりを心がけています。水や電気、石油などの資源をできるだけつかわないように、ペットボトル容器を軽くしたり、鉄道輸送を積極的にとり入れたりしています。



ゴミの分別センター



2 ゴミをださない工場へ



野菜のしぼりかすは畑の肥料や家畜の飼料に、使ったペットボトルは衛生服に、紙パックはとがしてティッシュやトイレトペーパーに、原料を運ぶドラム缶や容器は再生や再利用へ。ゴミは出さない、できるだけ再利用する。カゴメは、100%リサイクルをめざしています。

3 CO₂ を減らす取り組み



カゴメの工場では、エネルギー効率を考えながら、地球温暖化の原因となるCO₂の削減にも積極的に取り組んでいます。畑で野菜をそだてる時も、トラックで運ぶときも、できるだけエネルギーをつかわないように、さまざまな工夫をしています。

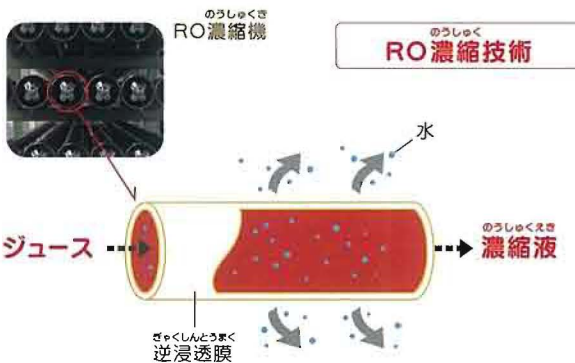
5?



工場



2 「旬」のおいしさをいかす技術



カゴメは、「旬」のおいしさをいかすための技術を開発し導入しています。たとえば、真夏にとれた旬のトマトのおいしさを、熱を加えずに濃縮する「RO(逆浸透圧)濃縮技術」で、1年中とれたての風味をお届けします。省エネで環境にもやさしい、カゴメが世界に誇る特許技術です。

工場のクリーンな環境

カゴメの工場は、空気中のチリやホコリがとっても少ない清潔な工場です。





カゴメトマトジュースが できるまで

真っ赤な完熟トマトの旬のおいしさを
そのままジュースにしています。



パッケージの歴史



1933年
トマトジュース発売



1972年



1983年

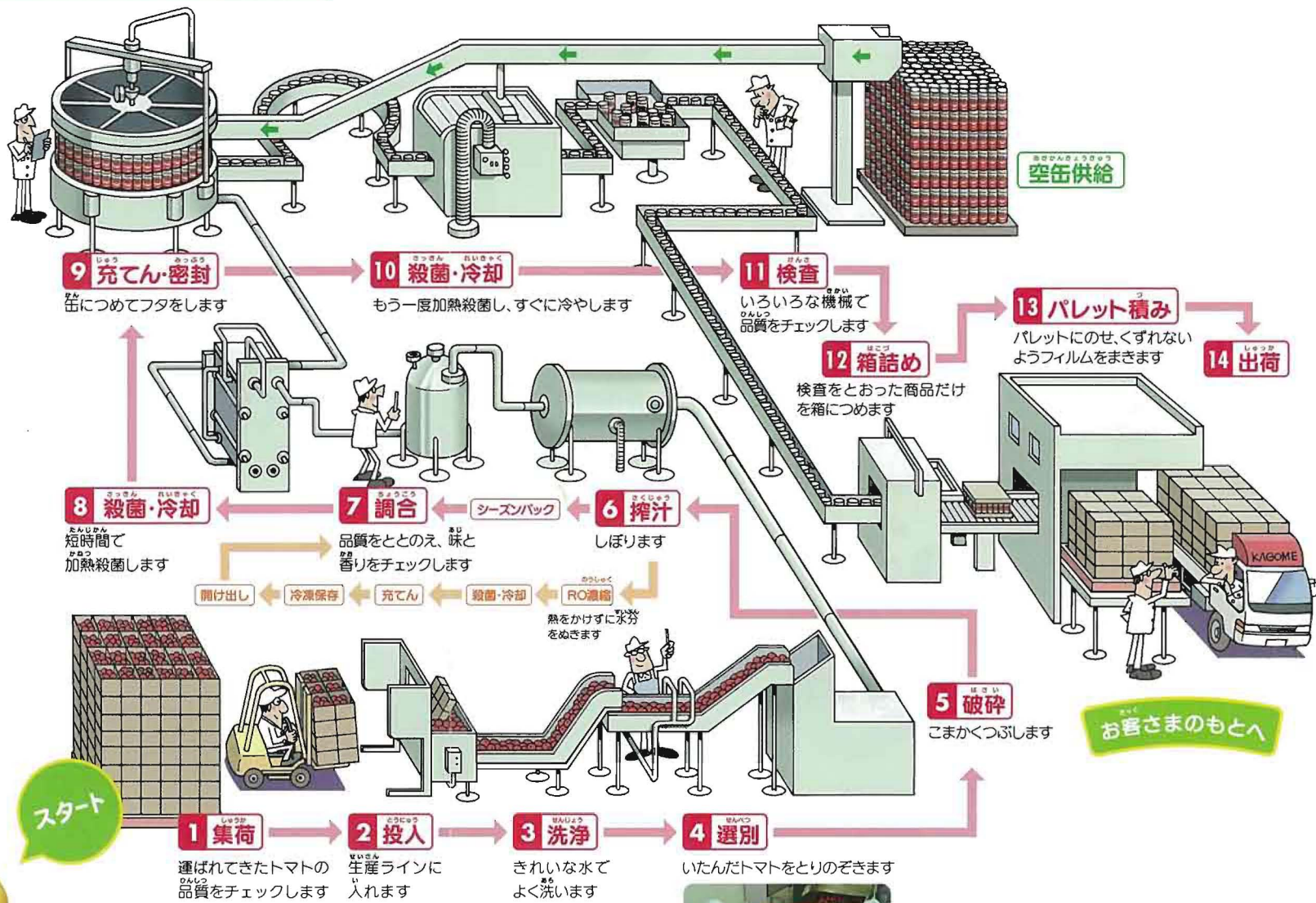


1998年

受け入れ検査



工場に運ばれてきたトマトは、
トラックごとに抜き取って
安全性や品質を検査します。





野菜生活100が できるまで

野菜と果実のベストブレンドで、
自然のおいしさをお届けします。



パッケージの歴史



1995年

野菜生活発売



1998年



2005年

容器の検査

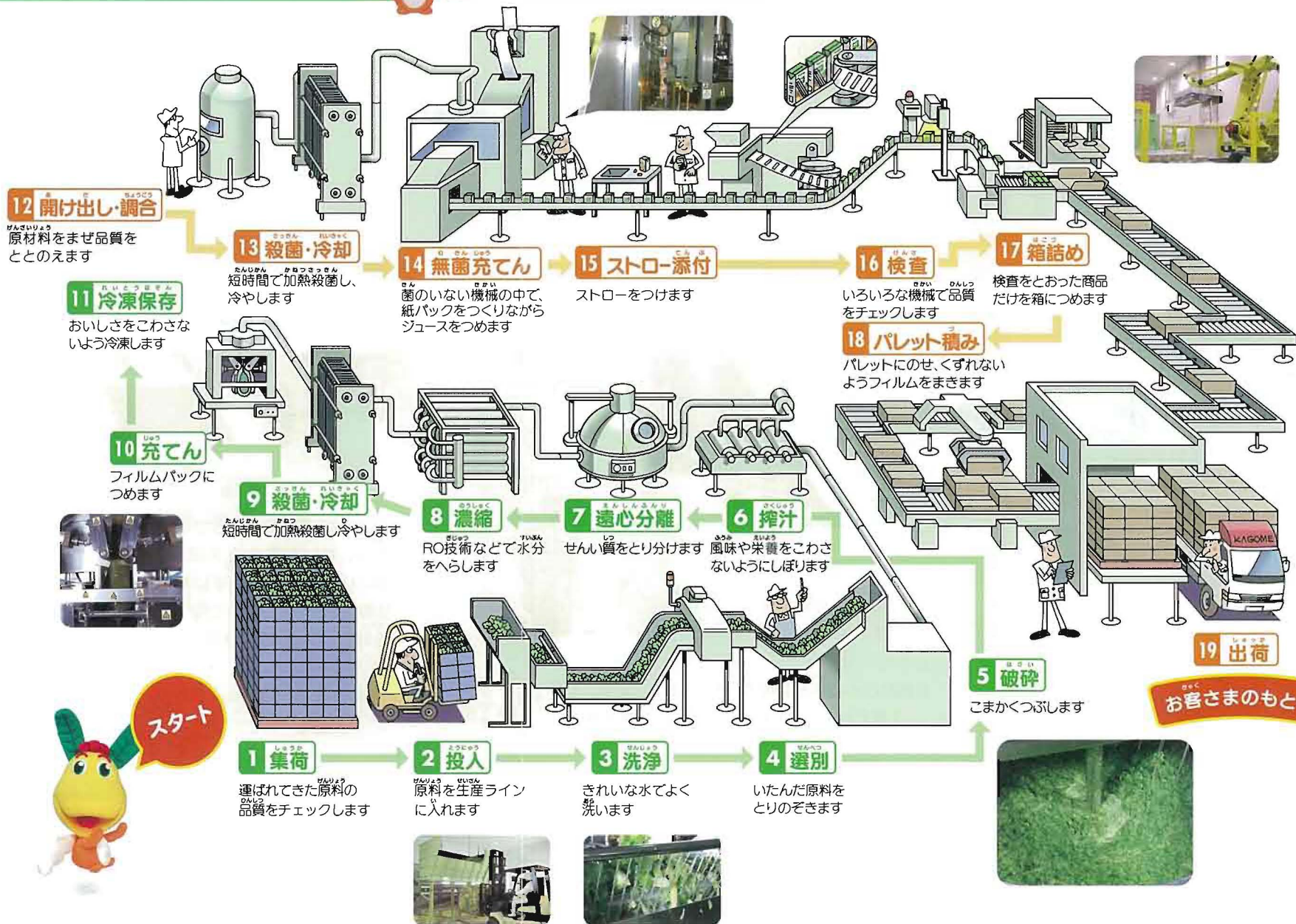


紙バックがもれることなく、きちんと成形されているか、パックを解体して容器の密封部分を内側から検査します。

マグネットトラップ



ジュースが流れる管の中に強力な磁石をセットし、異物がジュースに入っていないことを確認します。



スタート





モグモの

野菜なんでも質問箱



1日に
ひつような
野菜は
どれくらい？



1食あたりの目安は、生の状態で
両手いっぱいになるくらいの量だよ。

おとなは **350g**

小学生は
250g~300g
を目標に！

野菜の
じょうずな
食べ方は？

色のこい野菜を 食べよう！

トマト、ニンジン、ピーマンなどの
緑黄色野菜は旬に向けて、色がこ
くなり、おいしさや栄養も増えるよ。



油といっしょに とろう！

緑黄色野菜のビタミンや
カロチノイドなどの栄養は、
少しの油分といっしょに
食べると、カラダに吸収し
やすくなるよ。



料理して食べよう！

生で食べるよりも、煮たり炒めたり調理して
食べると栄養の吸収がよくなるよ。それに、
かさがへるから、たくさんの量もムリなく
とれるんだ。



たりないときは ジュースでとろう！

いちどに食べきれない量や、たくさんの
種類の野菜もジュースならいつでもどこ
でも、かんたんにとれる
ね。野菜不足のときは、
旬のおいしさたっぷりの
野菜ジュースがみんなの
健康をサポートするよ。



野菜クイズ

Q

- 1 成人が一日に必要な緑黄色野菜の量は何グラム以上？
① 80g ② 120g ③ 200g (健康日本21より)
- 2 次の野菜のなかで、緑黄色野菜ではないものは？
① 赤ピーマン ② キュウリ ③ ニンジン
- 3 緑黄色野菜には、生活〇〇病を予防する効果がある。
〇〇に入る言葉は？ ① 環境 ② 習慣 ③ 態度
- 4 野菜は「食物〇〇」が摂取できる、大事な食べ物。
〇〇に入る言葉は？ ① 連鎖 ② 繊維 ③ 元気
- 5 トマトの野生種の故郷はどこ？
① アメリカ ② イタリア ③ ペルー
- 6 トマトの赤い色素・リコピンを多く含むものは？
① ピンク系トマト ② ブチトマト ③ ジュース用トマト
- 7 トマトの赤い色が、体内に発生した〇〇〇〇を消去してくれる。
① 活性酸素 ② 活性成分 ③ 活性酸素
- 8 ニンジンの「旬」は？
① 春 ② 夏 ③ 秋 ④ 冬
- 9 ニンジンジュースと牛乳と一緒に飲むと、β-カロテンの吸収は？
① さがる ② かわらない ③ あがる
- 10 野菜は、その部位によって「葉・果・茎・〇」に分けられる。
〇に入る言葉は？ ① 根 ② 芽 ③ 花
- 11 次の野菜(100g当たり)のうち、ビタミン、ミネラルを
一番多く含むものは？ ① パセリ ② ブロッコリー ③ ニラ
- 12 おなじ「ピーマン」でも、一番栄養価の高いものは？
① 緑色のピーマン ② 黄色ピーマン ③ 赤ピーマン
- 13 ホウレンソウのビタミンCが多い季節は？
① 春 ② 夏 ③ 秋 ④ 冬
- 14 キャベツに含まれる、胃潰瘍を予防するビタミンの名は？
① ビタミンU ② ビタミンS ③ ビタミンT

答え

Q1-③ Q2-③ Q3-③ Q4-③ Q5-③ Q6-③ Q7-③ Q8-③
Q9-③ Q10-③ Q11-③ Q12-③ Q13-③ Q14-③

トマトジュースが
できるまで
～フォトギャラリー～



1 集荷



3 洗浄



5 破碎



7 調合



9 充てん



12 箱詰め