

カゴメ株式会社から、新たな生活スタイルを提案する 大豆と野菜のプラントベースフード※1「SOVE®」ブランド誕生！

**第一弾は、植物性たんぱく質がサクッととれる「SOVEシリアル」を
SOVE公式オンラインショップにて10月3日より発売開始
～忙しい朝のカラダづくりをサポートする、新たな朝食習慣の提案へ～**

カゴメ株式会社（代表取締役社長：山口 聡、本社：愛知県名古屋市/以下「カゴメ」）は、大豆と野菜のプラントベースフードのD2Cブランド「SOVE」（ソブ）を立ち上げます。

その第一弾商品として、半世紀以上にわたる大豆研究と独自の製造技術を持つ不二製油株式会社と共同開発した、1食分（30g）で植物性たんぱく質と食物繊維がたっぷりとれて、サクとした味わいが特徴の「SOVEシリアル」を、2022年10月3日（月）より、SOVE公式オンラインショップで発売します。

カゴメは「SOVE」ブランドを通して、プラントベースフードを“誰もが楽しく続けられる食事習慣化”することを目指し、今後も様々な商品を開発・販売してまいります。



SOVE公式オンラインショップ URL：<https://sove.jp/>

大豆の価値拡大を目指す不二製油とタッグを組み、大豆と野菜の魅力を活かした商品を共同開発

カゴメは長期ビジョンに「トマトの会社から野菜の会社に」を掲げ、さまざまな施策を展開しています。その中でいま世界的にも注目を集めているプラントベースフードに着目。野菜の知見やノウハウを活かした美味しいプラントベースフードを新しい食の選択肢として、日常の食生活へ提案いたします。

そこで、植物性素材でおいしさ与健康を追求しサステナブルな食の未来を共創することを、2030年ビジョンにて掲げている不二製油株式会社とタッグを組み、新しいプラントベースフードの共同開発を開始しました。カゴメは、大豆と野菜のプラントベースフード「SOVE」ブランドが、普段の食生活において、自然に、前向きに手に取っていただける存在となることを目指してまいります。

忙しい朝でもサクッと、健康的に！カラダのための、大豆と野菜のシリアル「SOVEシリアル」

第一弾商品の「SOVEシリアル」は、「サクッと、朝から変えていく」をコンセプトとしております。1食分（30g）が99キロカロリーで、たんぱく質15.1gと食物繊維6.7gがとれ、食べごたえも十分な“大豆と野菜のシリアル”です。香料・保存料は無添加とし、素材本来のおいしさを追求しました。また砂糖不使用ですので、温めて食べる洋風スープ（ミネストローネやコンソメ味）や味噌汁に入れても相性が良く、アレンジ次第で様々な味わいが楽しめます。マグカップとスプーンがあれば食べることができる簡便さも魅力で、忙しい朝のカラダづくりをサポートします。

また、本商品の発売を記念して、イイホシユミコさんによるブランド「yumiko iihoshi porcelain」のオリジナルマグカップと「SOVEシリアル」がセットになった「SOVE × yumiko iihoshi porcelain」を500個限定で販売します。

※1. 同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

※2. フレークは脱脂大豆を加工したものです。キューブは、野菜のピューレーやペースト等を加工し、固めたものです。

「SOVE」ブランドについて

「SOVE」ブランドは、「続ける意味がある、あたらしい食生活を。」をテーマに、いつの間にか習慣になっている今の食生活を見つめ直し、カラダのことを考えたい方のために生まれました。ブランド名の「SOVE」は、大豆の「SOY」と野菜の「VEGETABLE」を組み合わせることで名付けました。「SOVE」ブランドは大豆と野菜の魅力や価値をお届けしてまいります。

【「SOVE」ブランドビジョン】

■カラダのための、素材を。

動物性原材料を配合せず*、植物性素材を主原料にしています。

カラダづくりを考えているすべての人が自然に、前向きに手に取れる選択をつくっていきます。

*同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

■生活のための、手軽さを。

大豆と野菜を、生活に取り入れやすい形でお届けします。

忙しいことを理由に、前向きな食生活をあきらめなくてすむように。

カラダだけでなく、生活のこと、気持ちのことまで想像してお届けします。

■地球のための、資材を。

地球環境に配慮したインクや包装でお届けします。

自分のために選ぶ食生活が未来の誰かの負担にならないように。

素材だけでなく、資源にまでこだわり、たとえ小さなことでも、意味のあることを形にしていきます。



「SOVEシリアル」商品概要

商品名 : SOVEシリアル

コンセプト: 「サクッと、朝から変えていく。」

忙しい朝のカラダづくりをサポートする、大豆と野菜のシリアル

公式オンラインショップURL: <https://sove.jp/>

価格(1袋): SOVEシリアル 税込み1,728円

【定期便】初回お届けは1袋 税込み1,382円(20%オフ)

※2回目以降のお届けは、3袋ご注文が必須で

1袋当たり税込み1,555円(10%オフ)

内容量: 300g

賞味期間(開封前): 製造日を含む270日

<商品に関するお問い合わせ先>

SOVEカスタマーセンター 0120-3131-83 (受付時間: 9:00~17:00 土日祝日・年末年始を除く)



発売記念セットについて

本商品の発売を記念して、「SOVE × yumiko iihoshi porcelain」を限定500個で販売いたします。

商品名: SOVE × yumiko iihoshi porcelain

価格: 税込み¥4,928円

公式オンラインショップURL: <https://sove.jp/products/t1994202210a1>

詳細: 「SOVEシリアル」と「unjour matin cup 'sprout green」が入った、500個限定の発売記念セット。



『yumiko iihoshi porcelain』とは

作家イイホシ ユミコがデザインとプロデュースを手掛けるテーブルウェアブランド。2007年の誕生以来、「手づくりとプロダクトの境界にあるもの」をコンセプトに、量産でありながら温かみのある食器作りを目指して、オリジナルの色と形状で日本各地の窯元に製作を依頼。職人の手作業により生まれるひとつひとつの異なる表情こそが愛着となり、味気ない量産食器にはない独特の世界観を提案しています。



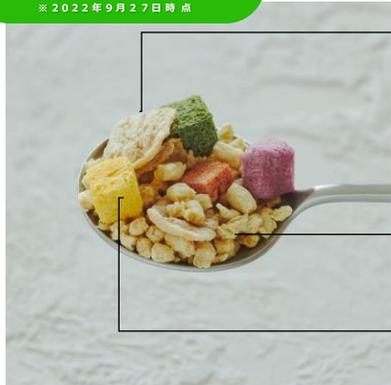
カゴメ株式会社「SOVEシリアル」開発担当 渡邊 淳史

■「SOVEシリアル」のこだわりは？

現在、穀類や種実、及びドライフルーツで出来たシリアルは様々なブランドの商品が販売されておりますが、いずれも均一に近い食感となっていることに気付きました。そこで、大豆と野菜の素材本来のおいしさを大切にしながら、“サクサク”や“カリカリ”など複数の食感を出すために、野菜原料の組み合わせや素材の加工方法を試行錯誤しました。※本発明は特許出願中となります。（9月27日時点）

豊かな食感に関する
特許出願中

※2022年9月27日時点



大豆パフ

・サクサクとした食感。水分を含ませると柔らかな歯触りとなる。

粒状大豆たんぱく

・クリスピーな食感。
・大豆ミートとしてハンバーグやシュウマイなどに使われている大豆原料を使用。水分を含ませると、お肉に近い食感になり、しっかりとした食べ応えが生まれる。

野菜キューブ

・心地よいサクッとした食感。過度に加熱をしないため風味が損なわれにくいフリーズドライ製法を採用。

■「SOVEシリアル」の開発にかかった期間や、開発での苦労などがあれば教えてください。

2021年8月より本商品の開発がスタートし、約1年をかけて商品化に至りました。豊かな食感を実現するために、70種類以上の様々な大豆加工品・野菜加工品を評価・検討を重ねるなど、目指す食感やバランスを追求することに最も苦労しました。特に野菜原料については、食感はもちろん、色味や栄養成分、マグカップに盛った時に存在感を感じられるサイズ感など、様々な試行錯誤を経て、今回の野菜キューブにたどり着きました。ぜひ食感に注目しながら、SOVEシリアルをお楽しみいただければと思います。

「SOVEシリアル」のお楽しみ方：7DAYS RECIPE

7DAYS RECIPEとは、様々なアレンジを加えることで、プラントベースフード「SOVEシリアル」を美味しく飽きることなく楽しめるレシピ集です。ミルクやヨーグルトに合わせた食べ方以外にも、スムージーや食事系のスープレシピなどもWEBサイトでご紹介しています。気分にあわせてアレンジレシピを選び、食事を楽しみながら毎日のカラダづくりの習慣化を応援します。

「SOVE」7DAYS RECIPE URL：<https://sove.jp/blogs/recipe>

TUESDAY



MONDAY



BASIC SOVE

週の始まりは、手軽にたんぱく質チャージ。

WEDNESDAY



TRY SOVE

忙しい朝は、コンビニでアーモンドミルク。

HOT SOVE

生姜と朝ヨガで、気分リフレッシュ。

THURSDAY



CARE SOVE

がんばりどきに、グリーンスムージー。

FRIDAY



CONTROL SOVE

会食に備えて、ちゃっかり小腹満たし。

SATURDAY



CONDITION SOVE

ヨーグルトで、さっぱり爽やかに。

SUNDAY



ENJOY SOVE

休日は、みんなで楽しくアレンジ。

※料理写真はイメージです。

「SOVE ローンチ記念イベント」開催の様子

SOVEアンバサダーの方々を招いたSOVEのローンチを記念するイベントを開催しました。当日は、野菜料理家の庄司 いずみ 様、エグゼクティブシェフの杉浦 仁志 様 にもご参加いただき、SOVE開発担当者による商品のコンセプトや開発背景の説明を行った後、SOVEシリアルの様々なアレンジレシピをビュッフェスタイルで試食いただきました。アンバサダーの方々とSOVEシリアル開発担当者によるSOVEシリアルの食べ方に関する意見交換も行われ、終始和やかな雰囲気となりました。

「SOVEローンチ記念イベント」概要

開催日：2022年9月22日（木）

参加者：SOVEアンバサダー 6名、野菜料理家 庄司 いずみ 様、
ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ 杉浦 仁志 様



「SOVEアンバサダー」について

SOVEの魅力や食べ方を独自の視点で発信する、カゴメ株式会社公認のアンバサダーです。

企業概要

カゴメ株式会社

カゴメは 1899年の創業以来、自然の恵みである野菜・果物のおいしさや栄養を活かしたものづくりを大切にしてきました。長期ビジョンに「トマトの会社から、野菜の会社に」を掲げ、野菜の価値を活かした様々な商品をお届けし、人々の健康に貢献したいと考えています。

2022年からスタートした第3次中期経営計画においては、大豆ミートを使用したパスタソースやカレー、またカゴメ独自素材の野菜だしをベースとした「野菜だし調味料」等、新たな領域における商品を通じて、成長を加速していきます。2022年春には植物性ミルクの新ブランド「畑うまれのやさしいミルク」を発売。健康志向や環境への配慮等、食の多様化に対応した商品の開発に力を入れて取り組んでおります。

不二製油株式会社

不二製油は、植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の事業を展開し、植物由来の食品素材で人や社会の課題解決に挑み続けています。1950年の創業以来、南方系油脂を皮切りに早くから海外展開を行い、大豆をはじめとした植物性たんぱくが人の健康と環境に貢献するという考えのもと、半世紀以上にわたり研究開発を続けてきました。

「食の素材の可能性を追求し、食の喜びと健康に貢献する」ことを掲げ、大豆や油脂などの主原料と、長年培った加工技術を組合せ、大豆ミートや植物性のチーズ・バター等の様々なプラントベースフードをお届けしています。

＜報道機関様むけのお問い合わせ先＞

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、榎木 TEL : 03-5623-8503