

報道関係各位

収穫後すぐ加工したカリフォルニア産トマトを100%使用

業務用加工トマト&ソース「ベルオルト」シリーズから2品新発売

フレッシュ感と深い味わいのフルラインアップ完成

デミグラスソース・ホワイトソースなどの洋風ソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、カリフォルニア産トマトを使用した業務用の加工トマト&ソース「ベルオルト」シリーズに、新たに2品を新発売いたしました。

「ベルオルト」シリーズは、カリフォルニアの大地で育んだトマトを100%使用した業務用加工トマト&ソースです。真っ赤に熟したトマトを、風味や色合いを壊さないよう低温処理で収穫から4~5時間で加工しているため、トマトのフレッシュな香りや深い味わい、鮮やかな色を楽しむことができます。またグループ会社であるハインツシード社の種のみを使用し、100%のトレーサビリティで品質を管理しています。

今回新たに発売したのは、リッチな赤色としっかりとした肉厚果肉のホール固形の『1号缶 ホールトマト インピューレ ベルオルト』と、皮ごとすりつぶしたトマトにオリーブ油、玉ねぎ、ニンニクを入れたトマトソースベースの『1号缶 マリナラソース ベルオルト』の2品です。

既存のベルオルトシリーズ4品(次頁参照)に今回の商品を加えた合計6品のフルラインアップが完成し、外食店や料理ごとに異なるトマト加工品の需要に高品質な商品で応えることができるようになりました。



ハインツシード社の種を使い、契約農家で栽培されるトマトを100%使用



1号缶 ホールトマト インピューレ ベルオルト



1号缶 マリナラソース ベルオルト

<ベルオルト シリーズに使用しているトマトについて>

「ベルオルト」は、100%カリフォルニアのトマトを使用し、収穫時の7月~9月(天候により変動)に加工するフレッシュパック※1で、収穫後4~5時間以内に加工されます。カリフォルニアの恵まれた気象条件は、安定した品質を提供でき、また収穫から加工まで迅速に処理するため、品質の安定性やフレッシュ感をキープできます。

※1 加工したトマトからではなく収穫したトマトから直接、作られた製品のこと。シーズンパックと同じ意味。

<商品概要>

商品名	1号缶 ホールトマト インピューレ ベルオルト	1号缶 マリナーソース ベルオルト
形態／内容量	缶／2,850g	缶／2,950g
商品サイズ	縦156×横156×高さ177mm	縦156×横156×高さ177mm
商品重量	3,168g	3,270g
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
発売日	2010年11月1日	2010年11月1日
販売地域	全国	全国
商品特徴	カリフォルニアの太陽の恵みを受けて育った完熟トマトのホール固形をたっぷり詰めています。リッチな赤色と、しっかりとした肉厚果肉が楽しめます。低温処理で収穫から4～5時間で製品にする“シーズンパック”商品なのでフレッシュな香りと深い味わい、鮮やかな色が詰まっています。	カリフォルニア産完熟トマトを皮ごとすり潰し、エクストラバージンオリーブ油、玉ねぎ、ガーリックで調味。収穫後、一気に加工調理を行っているため、フレッシュな風味が損なわれません。調理時に気にならない程度に塩と香草で味を調えた、あらゆるトマト料理に使える便利な加工度です。
商品画像		

<既存商品> 詳細は業務用ホームページをご参照下さい <http://www.heinz.co.jp/>

1号缶 トマトストック ベルオルト	1号缶 ピザソース ベルオルト	1号缶 トマトソース オリーブ& ハーブ ベルオルト	1号缶 ダイストマト ベルオルト
			

■ トマトカンパニー、ハインツ

ハインツはトマト製品の世界最大手で、年間約250万トンもの加工用トマトを使用しています。トマトケチャップではグローバルシェアNo1を誇ります。また、ハインツのケチャップとベルオルトシリーズのトマト原料には、グループ会社であるハインツシード社が開発した種から栽培されたトマトのみを使用しています。

また、ハインツは生産者との長期的な関係を築くため、農業技術やフードセーフティーに関する指導を行うとともに、ドリップ灌漑の普及により、水を節約し、肥料や殺虫剤の使用量を適切にコントロールするための活動을積極的に行っています。



■ ハインツシード社

ハインツシード社はトマトの種の開発と品種改良を目的に1936年に設立されたハインツのグループ会社で、世界30カ国で年間60億個のトマトの種を供給し、シェアは34%で世界一となっています。

昔ながらの交配プロセスによる品種改良を行い、遺伝子組み換え操作は行っていません。

品質向上、天候への適合性、生産性を改善する為に、常に品種改良実験を行っており、商品化されるまでには約20年の長い年月を要します。



■ カリフォルニア産トマト

ベルオルトは100%カリフォルニア産のトマトを使用しています。カリフォルニアは、世界一の加工用トマト生産エリアです。(世界シェア30%) 肥沃な土壌、乾燥した気候、適度な雨量がトマト栽培に最適なのです。

(注) 加工用と生食用の合計では、中国が世界一の生産地



→お客様からのお問い合わせ先

ハインツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先

ハインツ日本株式会社 広報担当:池田
TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail :mariko.iked@jp.hjheinz.com