



カゴメ

PBFの新ブランド「SOVE」立ち上げ

不二製油とタッグ、第1弾はシリアル

カゴメはこのほど、大豆と野菜のプラントベースフード(PBF)のD2ブランド「SOVE」(ソブ)を不二製油の協力を得て立ち上げ、第1弾商品として「SOVEシリアル」をSOVE公式オンラインショップで発売した。

「SOVE」の概要と新ブランド誕生の背景について、プロジェクトを担当したSOVE事業部の恵良正和課長(写真)に聞いた。(聞き手 高野内俊)

—新ブランド「SOVE」とは

「SOVE」は、大豆の「SOY」と野菜の「VEGETABLE」を組み合わせて名付けたもので、「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く今の食生活を見つめ直し、カラダのことを考えた一方のために生まれたブランド。ブランドロゴ(同左上)は大豆と野菜をデザインしたシンプルなものになっている。

ブランドの世界観を生かすため、あえてカゴメという社名を全面に出さないこととした。これは当社としても新たなチャレンジといえる。

—ブランド開発の経緯

PBFは欧米で定着しているものの、日本では「動物性の代替食」として、食の選択肢のうちの1つに



—第1弾

なっているが、それを定着させ、習慣化させたいという思いがある。

そのために特に大事になるのが、ファンやアンバサダーの声をいかに商品開発に反映させるかだと考えている。開発当初からアンバサダーとの対話の場を設け、試食会などを通じてニーズをヒアリングしたり、ECサイトのデザインなどについてご意見を伺ってきた。

多くの方に「SOVE」ファンになっていただくため、①動物性原料不配合 ②健康への配慮 ③素材本来の味わい ④環境への配

商品「SOVEシリアル」の概要は「SOVEシリアル」(同左下)は、「サクッと、朝から変えていく」をコンセプトとしている。「頑張りすぎてカラダづくりを」というわけではなく、「軽やかに、手軽に」「頑張り過ぎず、緩く」健康習慣を続けてもらうことを呼び掛けている。



大豆と野菜を主原料とするシリアルで、素材本来のおいしさと食感を活かし、サクッと香ばしいクオリティーを実現。1食分(30g)が99kcalで、たんぱく質15・1gと食物繊維

6・7gが摂取できる。香料・保存料は無添加、砂糖不使用で素材本来のおいしさを追求した。タッグを組む不二製油社こだわりの大豆原料と、野菜の会社カゴメの知見を活かした野菜原料を掛け合わせている。

想定しているコアターゲットは、健康的で食事にごだわり、いつまでも軽やかなカラダを保ちたいと考えている20~40代女性。グラノーラのような食べやすいおいしさとオートミールのようなヘルシーさ、その2つにたんばく質によるカラダづくりという視点を加えた、今までになかったシリアルを世の中に定着させようという試みを持って提案している。

—商品特徴は

3つ目は「環境やユーザービリティへの配慮」。商品パッケージにはフロントジップを採用し、印刷はバイオマスインクを使用。箱にも環境配慮型インクを使用している。

4つ目は「手軽さ」を挙げたい。マグカップとスプーンがあれば食べることが出来る簡便さも魅力で、忙しい朝のカラダづくりをサポートする。

最後に「アレンジの自在さ」も強調したい。砂糖を加えていないので、牛乳や豆乳だけでなく、温かい洋風スープ(ミネストローネやコンソメ味)や味噌汁に

大きくは5点ある。まず、シリアルは、①サクサクとした食感の大豆パフ ②クリスピーな食感の粒状大豆たんばく ③心地よいサクッととした食感の4色の野菜キューブ——で構成されており、「豊かな食感」が楽しめる。

続いて、「栄養価値」も大きな訴求ポイントで、「SOVE」シリアルは、オートミール1食分(30g)と比較して、たんばく質は約3倍、食物繊維は約2倍で、その一方、糖質は約1/4に留まる。

内容量300g(1食分30g×10食分)▽税込価格1728円(定期便は初回お届け1袋1382円、2回目以降のお届けは3袋注文必須で1袋当たり1555円)。

また、作家・イイホシユミコがデザインするブランド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 x yumiko iihoshiporcelain」(4928円)を500個限定で販売する。

SOVE公式オンラインショップ (<https://sove.jp/>)

—今後の展望は

今回の「SOVEシリアル」に続き、第2・3弾となる商品開発も予定しており、「SOVE」ブランドを通して、大豆と野菜の価値や魅力をお届けしていくとともに、PBFを誰もが楽しく続けられる食生活習慣化することを目指したい。