

伊藤園は、野菜飲料における

新市場創造のパイオニア



■すべては「おいしさ」「栄養」

「安心」をお届けするために
株式会社伊藤園は1986年7月に「ナチユラルランド・ベジタブルミックス195g」200円(税別)を発売して以来、野菜・果実ミックス飲料の実績とノウハウを蓄えてきた。

野菜は食事で摂る事が理想的だが、「忙しい時」や「野菜不足」を感じた時に補助的にご利用いただきたい、野菜飲料の苦手な方においしい野菜飲料を手軽に楽しんでいただきたい、そのような思いで1992年に「充実野菜」を発売。ロングセラーブランドに成長した。伊藤園の野菜飲料は、原料由来の甘さや原

料の組合せによるもので、砂糖、甘味料を使用していない。当時の飲料業界の中で停滞していた野菜飲料市場において新たなニーズを開拓し、市場を創造した伊藤園の貢献度は大きい。

「おいしいお茶」で無糖茶市場を開拓した伊藤園といえど誰もが思い描く姿だが、野菜飲料市場においてもイノベーションを起こし市場を創造してきた。発売当初からの変わらぬ「お客様の野菜不足をおいしく手軽に補う」という思いは2004年「1日分の野菜」という新ブランドを生み出した。厚生労働省「健康日本21」による1日の野菜摂取量の成人1人当たりの目標値が

350g。それに対し、野菜平均摂取量は281.9g(*1)まだまだ満たされていない。「1日分の野菜」は、1日の推奨摂取量350g分を使用し濃縮して仕上げた野菜汁100%(*2)の野菜混合飲料で売上No.1のブランドに成長した。同社はその後も野菜飲料において価値創造を続け、「ビタミン野菜」「青汁」「理想のトマト」など新市場を開拓する商品開発力で、お客様に新しい価値を提案し、野菜飲料市場の牽引役となった。

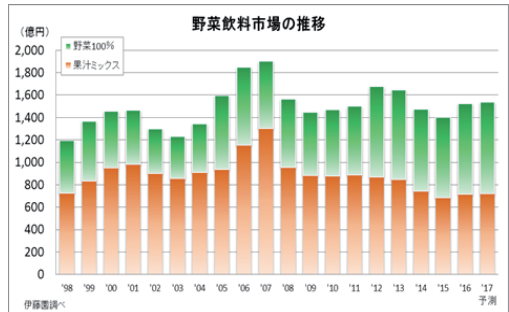
(*1) 平成27年国民健康・栄養調査報告参考

(*2) 本品はストレート換算で100%以上になっている。



「朱衣」のβ-カロテン含有量計算は日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）に基づく

■「こだわりの原料と製法」
 「野菜飲料のために生まれた伊藤園専用「にんじん「朱衣」の3つの特徴」
 ①にんじんの甘さ
 糖度 1・1 ～ 1・3 倍（主要成果種と比較）
 ②βカロテン
 一般のにんじんと比べ約 1・5 倍
 ③国産
 南九州の豊かな土壌で育つたにんじん



近年は野菜100%が主流となっている野菜飲料市場

「にんじんに力を与える特許製法「ナチュラルスイート製法」の3つの利点」
 ①甘みが増す。
 ゆでることで、にんじん本来の甘みとおいしさを更に引き出す。
 ②栄養がカラダに届く。
 β-カロテンの吸収率が増す。
 ③アク（エグミ）を除去する。
 カラダに不要で雑味の元となるアク（エグミ）を取り除く。
 ※ナチュラルスイート製法 II
<https://youtu.be/ARqED5sQG>
 画をご参照ください。

■「安全」「安心」への取り組み
 お客様の声を反映する仕組み

伊藤園には「お客様相談室」という部署がある。日々お客様から頂くご指摘や励ましを社内でも共有しているが、ある時期から「野菜飲料の原材料の生産国は？」というお問い合わせが多くなった。業界でいち早く「製品の原料原産地」表示に取り組んだ。製品に掲載スヘースがある大型容器には産地表示がされている。小型容器ではQRコードでの確認が可能だ。このような仕組みをいち早く取り入れることが出来たのは、高品質原料を安定調達できる仕組みがあるのだろう。「おいしさ」「栄養」「安心」をお届けするために、伊藤園に妥協はない。

■青汁飲料市場の開拓

「毎日1杯の青汁」が好調

テレビコマーシャルを大きく展開しているわけでもないのに、「飲みやすい」「おごごろ」といった声が寄せられていることは、口コミ

でじわじわと評判が広がり、店舗での採用も増えているようだ。

「従来の青汁市場は粉末タイプが中心で飲料商品もありましたが消費者に注目されていませんでした。当社は青汁市場の成長性に注目し、新商品を投入しました。考えたのは「続けられるおいしさ」。試行錯誤の上、「豆乳とはちみつ入り」「黒糖入り」「緑茶ですっきり糖類不使用」など敬遠しがちな青汁特有の臭みを包み込むことで、幅広い世代に受け入れられる味に仕上げた。

また同社の強みは、飲料と粉末青汁の両方の商品を同時に展開できるというビジネスモデルだ。青汁飲料のトップメーカーとしての今後の展開に注目したい。

