



ベーカリー・惣菜通信 2023年2月向け提案

カゴメ株式会社



ベーカリー向け提案





くらしの暦（主な催事・行事）



2月		催事・行事	2月		催事・行事
2	木	麩の日	16	木	寒天の日
3	金	節分 大豆の日	22	水	おでんの日
6	月	海苔の日	23	木	天皇誕生日
9	木	肉の日	28	火	ビスケットの日
10	金	豚丼の日			
11	土	建国記念日			
12	日	レトルトカレーの日			
14	火	バレンタインデー			

○2月3日は節分！

節分とは、季節の分かれ目を指し、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことをすべて節分と言います。新しい年が始まる、立春の前日が特に重要視され、「節分」は2月になったと言われています。

節分に合わせて、食パンで恵方巻風に仕上げた「2種の恵方巻風サンド」や、豆を使った「まめくろ」はいかがでしょうか。
鬼を食べて鬼退治！！





テーマ	節分	
メニュー名	2種の恵方巻風サンド	まめくろ
画像		
使用商品	カゴメ3種豆のチリコンカンフィリング カゴメペーカリー用トマトケチャップ	カゴメ冷凍4種豆のミックス
メニューNo.	Y4973	58962

○2月3日は大豆の日！

2月3日は節分と共に、大豆の日でもあります。
大豆ミートを使用した「大豆ミートのポロネーゼ風ピザ」と「クロッフル～大豆ミートキーマカレー＆チーズ～」でいつもと少し違った楽しみ方はいかがでしょうか。



テーマ	大豆の日	
メニュー名	大豆ミートのポロネーゼ風ピザ	クロッフル ～大豆ミートキーマカレー＆チーズ～
画像		
使用商品	カゴメ根菜と大豆ミートのポロネーゼ カゴメベジミートボール	カゴメ大豆ミートのキーマカレー
メニューNo.	Y4376	Y3800

豆とトマトの旨味

3種豆のチリコンカンフィリング



500g/10

豆の具材感がたっぷりあり、スパイシーな味と牛肉・トマトの旨みが特長です。トッピング、包餡など、様々な用途でご使用いただける性状です。

粘度が高いソース

ベーカリー用トマトケチャップ



1kg/12

従来のトマトケチャップにくらべて味、赤色、粘度が濃いケチャップです。増粘剤は使用していません。

素材のうま味

4種豆のミックス



1kg/6

カンネッリーニ、チーチ、レッドキドニー、ボルロッチェの4種類の豆をそれぞれ茹でて急速バラ凍結し、ミックスしたものです。スープ、リゾット、サラダ等幅広いメニューにご利用ください。

植物素材

根菜と大豆ミートのポロネーゼ



140g/10×3

植物素材を使った、プラントベース（植物由来）の Pasta ソースです。

植物素材

ベジミートボール



1kg/8

野菜と大豆を使った植物性のミートボールです。

植物素材

大豆ミートのキーマカレー



180g/5×6

植物素材を使った、プラントベース（植物由来）のカレーです。

惣菜（中食）向け提案





2月のチラシテーマ(前年)

チラシ全体出稿は21年比106%

肉の日テーマは前年比では減っているが、「ステーキ」の掲載企業数増
焼肉テーマも合わせると依然肉関連チラシ掲載企業多く、重要なテーマ

2022年2月度 : 2022年1月31日 ~ 2022年2月27日			
順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	バレンタインデー	131	(-27)
2	節分	126	(26)
3	感謝	92	(-7)
4	ひなまつり	78	(-15)
5	駅弁	49	(-2)
6	家族・団らん	48	(-7)
7	オリンピック	38	(38)
8	九州フェア	37	(8)
9	パーティー	35	(-3)
10	肉の日	35	(-3)

2022年2月度 : 2022年1月31日 ~ 2022年2月27日			
順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	寿司	118	(-5)
2	恵方巻	111	(21)
3	鍋	105	(8)
4	サラダ	91	(-7)
5	手軽・簡単	90	(-13)
6	そば	79	(11)
7	ステーキ	69	(7)
8	手巻き寿司	69	(-2)
9	中華	68	(5)
10	焼肉	61	(-4)

ご提案メニュー

この時期にあう、野菜メニューを
ご提案します！

肉×野菜の惣菜
をご提案します！

メニュー名	ジャークチキンプレート	バター香るポークチャップ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・サルサ (ピリ辛) ・冷凍農園風イタリアンミックス (ごろごろカット) 	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食店のケチャップ 770g

肉メニューの
バリエーションに！

メニュー名	ミートボール～きのこの豆乳クリーム～	ガツンとオムライス
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・きのこの豆乳クリーム 130g 	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトガーリックソース

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

サルサ（ピリ辛）ボトル



450g/20

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの固形野菜がたっぷりのスパイシーソースです。使いやすいサイズ。

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



1kg/10

* 調理方法 *

スチコン調理
ホットエアモード180℃×15分

油調 170℃×1分～1分半

ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざっくりと大きめにカットして、ノンオイルでグリル、ミックスしました。ごろごろとした野菜がメニューの彩りを華やかにします。

洋食店のケチャップ



770g/12

ラードやバター、ローストしたたまねぎをブレンドした、豊かな香りとコクのある味わいが特長です。

トマトガーリックソース



465g/20

ガーリックがたっぷり入ったトマトのソースです。かけるだけでメニューが美味しく鮮やかに仕上がります。

きのこの豆乳クリーム



130g/10×3

きのこの具材感と豆乳クリームのコク、香味野菜の香りと旨味を活かしたパスタソース。

今後とも変わらぬご愛顧賜りますよう、 よろしくお願いいたします。



野菜のチカラを、 あなたのチカラに。

1日の野菜摂取目標量は、350g。
でも残念なことに、日本人の7割は
この目標に達してならず、野菜不足だ。
野菜には、ひとつひとつが考えるよりも、
はるかに多様なチカラがある。

野菜は、摂取した糖質をエネルギーに変えてくれる。
野菜は、筋肉や骨をつくる動きを助けてくれる。
野菜は、免疫機能を高めてくれる。
野菜は、過剰な糖質や脂質の吸収を抑えてくれる。

それだけじゃない。

野菜は、旬の味わいを届けてくれる。
野菜は、食卓の彩りを豊かにしてくれる。
そう、野菜は、あなたの毎日をもっとみずみずしくしてくれる。

野菜を摂ろう。
そうすれば、あなたの新しい未来が動き出す。

