



ベーカリー・惣菜 通信 2021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)

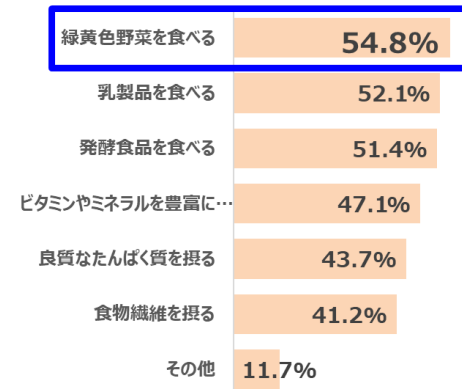


催事・行事	時期	内容
節分	2月2日(火)	立春の前日。1985年以降35年間2月3日であったが、2021年は2月2日。尚、2021年の恵方は南南東の方角。
肉の日	2月9日(火)	2月9日は「肉の日」。「に(2) く(9)」の語呂合わせから。外食店や量販店では肉にちなんだフェアが行われる。
建国記念の日	2月11日(木・祝)	国民の祝日。 「建国をしのび、国を愛する心を養う日」として制定。
バレンタインデー	2月14日(日)	ヨーロッパの記念日で、恋人たちや夫婦がギフトを贈りあう日。最近では女性同士でも友人とチョコレートをシェアしたり、女性が自分用にチョコレートを買うなど、バレンタインデーの楽しみ方の幅が広がっている。
天皇誕生日	2月23日(火・祝)	国民の祝日。 「天皇の誕生日を祝う日」として制定。



○寒い季節には、体調管理！野菜をとろう！

1年で一番寒い時期である2月。寒さや空気の乾燥は、体調不良につながりやすくなります。そんな時こそ、**日ごろの体調管理**がとても大切です。野菜が高騰し、野菜不足になりがちな時期でもある2月。朝食のパンに野菜を取り入れたメニューはいかがでしょうか。今回は、朝に食べられることの多い食パンに野菜を加えてアレンジしました。**野菜をとって、寒い季節も元気に過ごそう！**

■免疫力を高めるために食生活で意識していること



出典：ソフトブレイン・フィールド(株) 働く女性のコロナ禍を乗り切る工夫
2020年4月8-12日/n=838

テーマ	体調管理は大切！パンでも野菜をとろう！	
メニュー名	30品目の野菜を使った おやさい食パン	おやさいマーブル食パン ほうれん草・にんじん
画像		
使用商品	野菜一日これ一杯 スマートペット	冷凍ほうれん草ピューレー 冷凍にんじんピューレー

○節分！2021年は2月2日！

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。国立天文台の発表によると、**2021年は立春が2月3日になるため、前日の2日が節分**になります。
 節分に合わせて、恵方巻風ラップサンドや、可愛い鬼のパンはいかがでしょう。
 鬼を食べて鬼退治！！



テーマ	👹 節分！2021年は2月2日！ 👹	
メニュー名	恵方巻ラップサンド ～3種豆のチリコンカン～	オニのかぼちゃパン
画像		
使用商品	3種豆のチリコンカンフィリング	冷凍かぼちゃピューレー

○2月14日はバレンタイン！

毎年、2月はバレンタインを意識したハートの形をしたパンが店頭並びます。今回は、甘いものが苦手な方にもおすすめの食事系パンのご紹介です。身近な方へ、感謝の気持ちを込めて、ハート形のパンをプレゼントしてみたいかたがでしょうか。食事にも、お酒のお供としてもおすすめです。

◆2020年2月発売商品◆




浅野屋
「ハートショコラ」
280円



浅野屋
「ハートのアーモンド
クリームパン」
280円



メゾンカイザー
「ハートのバゲット
ショコラ」
324円

テーマ	♥2月14日はバレンタイン♥	
メニュー名	ハートのお野菜サンドイッチ ～エビとクリームチーズ～	ハートのトマトチーズフーガス
画像		
使用商品	トマトピューレー 冷凍レッドピメントピューレー	冷凍セミドライトマト

こだわりが満載！

冷凍野菜ピューレー

<こだわり① 使いやすさ>

- ・生野菜からの調理に比べ、ピューレーを使えば大幅に調理工程を削減できます！
- ・安定品質、安定価格でお届けします！
- ・こだわりの製法で作ったきめの細かさが特長です！

<こだわり② 原材料>

- ・季節ごとに旬の時期に収穫した原材料を使用しています。

<こだわり③ 色・食感>

- ・凍結状態でピューレー化するため、摩擦熱の温度上昇がほとんどないため、色調劣化、風味劣化を最低限に抑えることができます。そのため、彩り、風味のよいピューレーとなります。



1kgフィルムパック5×2
その他の野菜ピューレーも各種取り揃えております

30種類の野菜使用

野菜一日これ一杯



720ml/15

コップ1杯(180ml当り)で彩り豊かな30品目の野菜を350g分使用し、香料や栄養強化剤を使用せずに野菜由来の栄養とおいしさを提供する無添加の野菜100%ミックスジュースです。

スパイシーなうま味

3種類の チリコンカンフィリング

500g/10



3種類の豆(ひよこ豆、赤いんげん豆、レンズ豆)に牛挽肉やトマト、香辛料などを加えてじっくり煮込みました。

常温で保存も便利！

トマトピューレー

1kgフィルムパック/10
1号缶(3000g)/6
3kgフィルムパック/4



世界各国のトマトペースト原料をブレンドし、RI約12.5%に還元しました。

彩り、風味、うま味をプラス

冷凍セミドライトマト (スモールカット)

240g/10×2



セミドライトマトをダイス状にカットし、食塩で味付けしたオイル漬け商品です。



惣菜(中食)向け提案





2月のチラシテーマ(前年)

バレンタインは盤石 2月9日「肉の日」テーマは拡大傾向

2月販促の大テーマは、「節分」、「バレンタインデー」、「ひなまつり」
2/9「肉の日」は年々増加傾向。バレンタインデーの翌週はテーマ弱い

1/27(月)~			2/3(月)~			2/10(月)~			2/17(月)~			2/24(月)~		
タイトル分類		企業数	タイトル分類		企業数	タイトル分類		企業数	タイトル分類		企業数	タイトル分類		企業数
1	節分	95	1	バレンタインデー	73	1	バレンタインデー	65	1	感謝	28	1	ひなまつり	92
2	感謝	26	2	節分	64	2	感謝	27	2	駅弁	23	2	肉の日	48
3	愛菜の日	23	3	肉の日	52	3	初午いなりの日	20	3	生活応援	21	3	パーティー	38
4	家族・団らん	19	4	初午の日	35	4	生活応援	19	4	ひなまつり	20	4	感謝	30
5	パーティー	15	5	ふく(ふぐ)の日	18	5	駅弁	18	5	連休	17	5	にんにくの日	18
6	生活応援	15	6	家族・団らん	17	6	九州フェア	17	6	決算	16	6	周年	17
7	肉の日	13	7	生活応援	16	7	決算	14	7	おでんの日	12	7	決算	15
8	改元	13	8	感謝	14	8	受験	9	8	家族・団らん	11	8	生活応援	14
9	バレンタインデー	12	9	抹茶の日	11	9	家族・団らん	8	8	天皇誕生日	11	9	家族・団らん	13
10	決算	11	10	受験	10	10	花粉対策	7	10	ネコの日	10	10	女子会	8

惣菜(中食)向け提案メニュー

メニュー名	ガリトマチキン	スペアリブ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメトマトガーリックソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメトマトケチャップ ・カゴメ醸熟ソース ウスター

メニュー名	野菜だしでおいしく！鶏肉の彩りトマト煮	バレンタイン オムレター
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメ野菜だし調味料（濃縮タイプ） ・カゴメサルサポモドーロ ・カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス 	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメトマトケチャップ ミニパック

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

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肉に合うトマトのソースです。これ1本でしっかり味が決まります。

トマトケチャップ 特級



300g/30
500g/20 他

日本の食卓で愛されてNo.1。カゴメトマトケチャップは明治の創業以来の伝統を受け継いだ製法で作られています。容量のバリエーションが多く、店舗に適したサイズでご使用いただけます。

醸熟ソース ウスター



160ml/15*2
300ml/10*3 他

カゴメ独自の「醸熟」製法により、スパイシーなのに味わいまろやかに仕上げた、さらりとしたタイプのソースです。下味に使うことで料理がさっぱりと食べやすくなり、スパイシー感を付与できます。

野菜だし調味料 (濃縮タイプ)



300ml/20
1kg/12

じっくり野菜を炒めて複雑で奥深い味わいを実現。下味として肉に揉みこむと素材自体ををおいしくします。

サルサポモドーロ



500g/24

イタリア産を中心とした完熟トマトを、オリーブオイルで、たまねぎ、にんにくと炒めました。調味度の高いトマトソースです。

冷凍菜園風グリル野菜のミックス



* 調理方法 *

スチコン調理
ホットエアモード
180℃×10分

油調
170℃×30秒

600g/10、200g/20

濃厚な味わい、鮮やかな彩りのイタリア産野菜4種類を具材感のあるカットサイズでグリル加工しました。

トマトケチャップ 特級 ミニパック



8g×40/15
12g×40/15

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。お絵かきにも。

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
この目標に達しておらず、野菜不足だ。
野菜には、ひとびとが考えるよりも、
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、筋肉や骨をつくる働きを助けてくれる。
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。

