



# ベーカリー・惣菜通信 2021年4月向け提案

カゴメ株式会社



催事・行事	時期	内容
エイプリルフール	4月1日(木)	4月1日の午前中は軽い嘘をついても許されるという習慣のある日。フランスでは「ポワソン・ダブリル」と呼び、魚の形のパイなどが食べられる。
イースター	4月4日(日)	キリストの復活を祝い、春の訪れを喜ぶキリストの祭日。春分の日以降最初の満月の次の日曜日にあたる。タマゴやウサギがキーワードになるイベントも多く開かれる。
良いトマトの日	4月10日(土)	4(良い)月10(トマト)日の語呂合わせから「良いトマトの日」と制定。新生活・新学期がスタートする「春」に美味しいトマトをたくさん食べて健康的な生活を送ってもらうことが目的。
昭和の日 ナポリタンの日 ナポリタンスタジアム 2021	4月29日(木・祝)	長年にわたり多くの人から親しまれていた、昭和生まれの洋食ナポリタンをさらに盛り上げていくべく、昭和の日である4月29日を「ナポリタンの日」として制定。 2021年は3度目の全国日本一のナポリタンを決める「ナポリタンスタジアム」がABEMA TVで放映される。
ゴールデンウィーク	4月末～5月初め	4月末から5月にかけての連休。2021年は4月30日(金)に休暇を取ると4月29日(木・祝)から7連休となる。



# ベーカリー向け提案



○4月29日「ナポリタンの日」にカゴメナポリタンスタジアムを開催！



昔懐かしい美味しさが人気のナポリタン。でも実は、昭和から令和まで、ナポリタンは常に進化し続けています。そんなナポリタンの魅力をさらに広めるべく、カゴメがナポリタンスタジアムを開催します。今年は、全国からナポリタンが大集合し、人気投票で選ばれた3店舗がABEMAの特番でガチンコ対決します！また、ベーカリー向け雑誌と連動した「ナポリタンパンカップ」も開催。ナポリタンパンの日本一も決定します。2021年の春は、ナポリタンメニューの露出が増えること間違いなし！ナポリタンをテーマとしたメニューはいかがでしょうか。

テーマ	🍷 4月29日はナポリタンの日 🍷		
メニュー名	バター香るオムナポリタンドッグ	ナポリタン風ピザパン	ナポリタンラップサンド
画像			
使用商品	洋食店のケチャップ	洋食店のケチャップ	洋食店のケチャップ
メニューNo.	J1273	J1272	J1274



# ナポリタンパンカップについて

○雑誌「ベーカリーパートナー」主催でナポリタンパンカップ開催します！

トマトケチャップで作ろう！

## 第1回 ナポリタンパンカップ

4月29日はナポリタンの日！ ナポリタンの日にちなんでナポリタンパンカップを開催します。

マッシュポテトでナポリタン風

やっぱり王道のナポリタンドッグ！

ピザパンもナポリタンパンだ！

包んだり練り込んでもナポリタンパン

詳細はコチラ！



### ナポリタンパンカップとは？

パン業界応援マガジンベーカリーパートナーが主催、トマトケチャップのカゴメが協賛するナポリタンパンの日本一を決める一大イベントです。

#### 入賞者には豪華商品&特典！

ベーカリーパートナーとカゴメ特設サイトで紹介

最優秀店舗にはベーカリーパートナーとカゴメ特設サイトへの掲載、その他メディアでの紹介が約束されます！



カゴメの豪華商品をプレゼント

1位：5000円相当の商品×1セット  
各部門1名ずつ  
2・3位：3000円相当の商品×1セット  
各部門2名ずつ



※写真はイメージです

テーマ：指定食材を使ったオリジナルナポリタンパンの日本一決定戦

応募期間：2020年12月20日～2021年3月31日

審査期間：2021年4月2日～2021年4月9日

(パン好き主婦1000名)

結果発表：BakeryPartner6月号&パン速報、カゴメHP

対象：全国のパン屋(インストア、チェーンも対象)

募集部門：

- ・クラシック部門
- ・令和の新ナポリタンパン部門

## ○4月10日は良いトマトの日！



カゴメが、日本記念日協会に登録申請をし、2020年に4月10日は「良いトマトの日」に制定されました。トマトの味の旬は「春」、収穫量の旬は「夏」とも言われていることから、新生活・新学期がスタートする「春」に美味しいトマトをたくさん食べて健康的な生活を送ってもらうことが目的です。

今回はカゴメの「高リコピントマト」をテーマにしたメニューをご紹介します。リコピンはトマトの赤色の色素で、活性酸素を消去してくれます。高リコピントマトは、当社通常加工用トマトに比べてリコピンを約1.5倍含んでいます。中までしっかり赤く、色鮮やかでメニューに彩りを与えてくれます。

テーマ	🍅 4月10日は良いトマトの日 🍅		
メニュー名	春野菜とベーコンのオムレツサンドイッチ	ダブル高リコピントマトの カプレーゼタルティーヌ	ダブル高リコピントマトのピザ
画像			
使用商品	トマトケチャップ高リコピントマト使用	高リコピントマト トマトソース濃縮タイプ高リコピントマト使用 冷凍チーズと松の美のジェノベーゼソース	高リコピントマト トマトケチャップ高リコピントマト使用
メニューNo.	R1520	J1108	J1197

**濃い赤色！**

**トマトケチャップ  
高リコピントマト使用**



3kgフィルム×4  
800gチューブ×12

高リコピントマトを100%使用、リコピンたっぷりのトマトケチャップです。濃い赤色が特徴なのでメニューにしっかり色付けることができます。また、きめ細やかで離水しにくいので、上掛け用としてもご使用頂けます。

**カゴメ独自のトマト**

**高リコピントマト**



容量はお問い合わせください

カゴメ独自の高リコピントマトは、当社通常の加工用トマトに比べて1.5倍のリコピンを含んだ「スーパーベジタブル」です。中までしっかり赤く、色鮮やかさとトマト本来の美味しさをあわせ持ちます。

**2倍に濃縮したソース**

**トマトソース濃縮タイプ  
高リコピントマト使用**



1kg×12

高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだトマトソースです。軽い味付けで汎用性が高く、約2倍に濃縮していますのでサンドメニューの壁塗りやピザのベースなどとしてもご使用頂けます。

**コクのある味わい**

**洋食店のケチャップ**



770gチューブ/12

ケチャップとロードやバター、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。和えるだけでも、じっくり炒めたような、本格的な洋食店の味わいに仕上がります。

**なめらかな食感**

**ピザソース**



500gフィルム/10×2

バジル・オリーブオイル・パルメザンチーズ・松の実を使用して、イタリア料理店の「ジェノベーゼ」の味を再現しました。香料・着色料無添加であり、素材本来の風味、色あいが活きています。



# 惣菜(中食)向け提案







# 4月のチラシテーマ(前年)

## コロナ影響に伴い「家飲み」テーマが急拡大

新型「イースター」は月間最大テーマへ。

「家飲み」は外出自粛のキーワードとなった。

「よいトマトの日」で史上初のチラシ事例が創出。

3/30(月)~		4/4(月)~		4/11(月)~		4/18(月)~		4/25(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 生活応援	7	1 <b>イースター</b>	10	1 土用	8	1 生活応援	4	1 ゴールデンウィーク	4
2 <b>新生活</b>	5	2 <b>新生活</b>	4	2 生活応援	5	2 家族・団らん	2	1 こどもの日	4
2 感謝	5	3 生活応援	3	3 健康	2	2 家飲み・居酒屋	2	3 <b>肉の日</b>	3
4 家族・団らん	4	4 土用	2	3 駅弁	2	4 健康	1	4 家族・団らん	2
4 あんぱんの日	4	4 周年	2	5 家族・団らん	1	4 <b>防災</b>	1	4 土用	2
6 パーティー	3	4 創業	2	5 いなりの日	1	4 土用	1	4 八十八夜	2
6 春休み	3	4 家飲み・居酒屋	2	5 オレンジデー	1	4 漬物・果実酒	1	4 行楽	2
6 入園・入学	3	8 <b>よいトマトの日</b>	1	5 <b>なすび記念日</b>	1	4 <b>乳酸菌の日</b>	1	4 生活応援	2
6 家飲み・居酒屋	3	8 <b>よいPマンの日</b>	1	5 決算	1	4 ジャムの日	1	9 パーティー	1
10 健康	2	8 家族・団らん	1	5 周年	1	4 決算	1	9 <b>防災</b>	1



# 4月29日は「ナポリタンの日」

## 今年は「ナポリタンスタジアム2021」を開催！



昭和生まれの洋食「ナポリタン」の日に2018年記念日認定。

### ◆プロモーション施策

**TV** AbemaTV・ナポリタン特番




- ① 4/29放映
- ② 見逃し配信あり
- ③ エリアパブ広告

### ■店頭：ケチャップPKGでナポリタンメニュー訴求



※デザイン確定前


**戦略PR** **インフルエンサーよりSNS発信**




- ① 愛菜の日
- ② バレンタイン
- ③ 春パスタ

ジョーさん      リュウジさん

**キャンペーン** **平野レミさんの料理教室**



オンライン料理教室  
約220名をご招待！  
他、合計1,000名に当たる

# 4月10日は「よいトマトの日」!

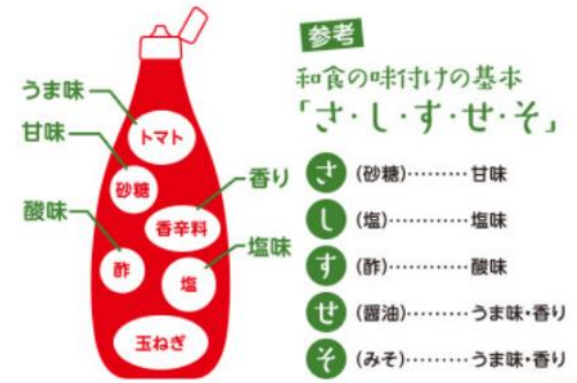
4月10日 = よいトマトの日 野菜摂取量拡大に貢献します!

## ■ 野菜をおいしく食べる工夫は味付け

■ 具体的な工夫	%
味付けを工夫する	70.1
細かく刻む	64.4
子どもが好きな料理に混ぜる	49.7
よく火を通す(炒める、煮る)	36.6
子どもの好きな調味料で味付けする	13.4
その他	2.1

## ■ トマトケチャップは五味のバランスがよい!



トマトケチャップの「原料」と「味付けの基本要素」の関係



## ■ 野菜がおいしく食べられる切り方もポイント。

・ピーマンは、繊維を断つよう「横切り」が◎  
口当たりや、火の通りが良くなります!



メニュー名	レンジでできたてナポリタン	高リコピントマトのカプレーゼピザ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デリカ用ナポリタンソース</li> <li>・高リコピントマト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トマトケチャップ 高リコピントマト使用</li> <li>・高リコピントマト</li> </ul>

メニュー名	洋食プレート ナポリタン	ピリ辛おつまみナポリタン
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デリカ用ナポリタンソース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食店のケチャップ</li> </ul>

## ■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

### デリカ用ナポリタンソース



**480g/10**

トマト本来のうま味とコクを活かした、着色料無添加のナポリタンソースです。スチコン調理や和え調理でも、炒め感のある味わいが出ます。ナポリタンはもちろんトマトソースとしても活用できます。

### 高リコピントマト



カゴメ独自の高リコピントマトは当社通常の加工トマトに比べて1.5倍のリコピンを含んだ「スーパーベジタブル」です。カットしても赤味のあるトマトなので、トッピングするだけでメニューが華やかに仕上がります。

### 高リコピントマト使用 トマトケチャップ



**800g/12 ・ 3kg/4**

高リコピントマトを100%使用し、リコピンをたっぷり含んだ、赤味が特徴のトマトケチャップです。ピザソースとしてもご使用いただけます。

### 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、豊かな香りとおコクのある味わいが特長で加熱せずに和えるだけでも炒めたような味わいに仕上げることができます。

# 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。

