



ベーカリー・惣菜通信 2021年7月向け提案

カゴメ株式会社





くらしの暦（主な催事・行事）



催事・行事	時期	内容
半夏生	7月2日(金)	7月1日～2日頃「半夏」と呼ばれるドクダミ科の「烏柄杓」が生えるという意味。農家では田植えを終える節目の日とされた。は関西ではタコ料理を食べる風習がある。
七夕	7月7日(水)	五節句の一つ。天の川の織姫と彦星の年に一度の逢瀬にちなんだ星祭。この日は笹竹を飾り、願い事を書いた短冊をつるして祈る。
七月盆	7月15日(木)	祖先の霊を家に迎えて供養する行事。。一般的にはお墓を掃除し、7月13日に先祖の霊を迎え火で迎え入れ7月16日に送り火で送る。東京以外の地域は8月15日にやることが多い。
海の日	7月22日(木・祝)	「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国日本の繁栄を願う日」として制定された。2003年より第三月曜に定められていたが、2021年は東京オリンピック開催の特例措置として22日に設定。7月24日と併せて4連休になる。
スポーツの日	7月23日(金・祝)	「スポーツを楽しみ、他社を尊重する精神を培うとともに健康で活力ある社会の実現を願う日」として2020年に体育の日から改定。2000年以降10月の第二月曜と定められていたが、2021年に限りオリンピック特例措置として7月23日となる。
第32回オリンピック競技会 東京オリンピック2021	7月23日～ 8月8日	東京オリンピック。夏のオリンピックとしては第32回大会。日本での開催は1964年の東京以来56年ぶり。33競技339種目が17日間で競われる。



7月のチラシテーマ(前年)

チラシ自粛は緩和 (関東圏チラシ店舗数は前年比85%)

引き続き、「家飲み・居酒屋」は上位テーマ。価格訴求(生活応援)、産地フェアなどが強化されている。季節性のテーマも増加。

■ チラシ企画ランキング 出典：チラシレポート社 2020/6/1~6/28 北関東・首都圏・甲信越エリア

6/29(月)~		7/6(月)~		7/13(月)~		7/20(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				
1	半夏生	23	1	生活応援	12	1	土用	25	1	土用	26
2	七夕	19	2	盆	11	2	生活応援	11	2	生活応援	12
3	生活応援	14	3	土用	7	3	熱中症対策	4	3	家族・団らん	9
4	うどんの日	11	4	家族・団らん	6	3	盆	4	4	家飲み・居酒屋	8
5	穴子の日	7	4	七夕	6	3	マンゴーの日	4	4	連休	8
5	カルピスの日	7	4	家飲み・居酒屋	6	3	家飲み・居酒屋	4	6	スイカの日	5
7	感謝	6	7	熱中症対策	5	7	健康	3	7	感謝	4
7	家飲み・居酒屋	6	7	カルピスの日	5	8	家族・団らん	2	8	パーティー	3
9	北海道フェア	4	7	納豆の日	5	8	ハンバーガーの日	2	8	熱中症対策	3
10	防災	3	10	冷やし中華の日	4	10	防災	1	10	かき氷の日	2



ベーカリー向け提案



○夏のカレーフェア！美味しく野菜もとれるカレーパンで夏を乗り切ろう！

夏の暑さでバテ気味な身体に、スパイスと野菜のチカラで元気になれる、カレーパンメニューはいかがでしょう。イタリアで育ったうま味と甘みの強い野菜と、とろ〜りチーズを加えた「ごろっと野菜とチーズのカレーパン」と、植物性素材※だけで作った「ほうれん草の焼きカレーパン」をご提案します。



※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品製造しています。
現在料に砂糖、アルコールがある場合は、その起源原料や製造工程において動物性原材料の使用がないことを確認しています。

テーマ	野菜もとれる！カレーフェア	
メニュー名	ごろっと野菜とチーズのカレーパン	植物性素材で作った ほうれん草の焼きカレーパン
画像		
使用商品	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス	カゴメ大豆ミートのほうれん草カレー
メニューNo.	Y3586	Y3892

○スパイシーな味付けでビールが進むメニュー！



■ビールは人気ナンバーワン！

Q.好きなお酒は何ですか？

- 👑 1位 ビール・発泡酒・
その他のビール系飲料
- 2位 チューハイ・サワー
- 3位 ワイン

暑い夏は、よく冷えたビールが特に美味しく感じる季節ですね。
好きなお酒の調査でも、ビールは人気ナンバーワンです。
今回は、ビールに合う、スパイシーなメニューをご提案します。
甘辛い味付けがやみつきになる「ヤンニョムチキン」と、
ピリツとした辛さでビールが進む、サルサを加えた
ウイナーデニッシュです。

出典：博報堂生活総研「生活定点1992-2020」調査

テーマ	ビールが進む！スパイシーメニュー！	
メニュー名	やみつき甘辛！ ヤンニョムチキンバーガー	ピリ辛！ サルサウイナーデニッシュ
画像		
使用商品	カゴメトマトケチャップ 特級	カゴメサルサ (ピリ辛) カゴメトマトソース濃縮タイプ
メニューNo.	Y3891	Y0620

イタリアの大地の恵み

菜園風グリル野菜のミックス

600g/10



イタリアの大地で育った4種類の野菜をミックスしました。甘味と旨味の強さが特長です。トッピングや包餡など幅広くお使いいただけます。

動物性原料不使用

大豆ミートのほうれん草カレー

170g/5×6

New



- 動物性原料は配合せず、**植物性素材**でつくった野菜のカレーです。
- 炒めた玉ねぎと野菜だしに、**ほうれん草、にんじん**等の野菜をたっぷり加えて煮込んだ、**野菜の甘味や旨味**を感じられる味わいです。
- 大豆ミートの具材感や豆乳素材のコクを活かし、動物性原材料**非配合**でも**食べ応えのある美味しさ**が特徴です。

※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品製造しています。
現在料に砂糖、アルコールがある場合は、その起源原料や製造工程において動物性原材料の使用がないことを確認しています。

JAS特級グレード

トマトケチャップ 特級



1kgチューブ/12
 <その他容量>
 ミニパック8g、12g
 1kgフィルムパック/10
 3kgフィルムパック/4
 1号缶(3,330g)/6

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切にして作ったトマトケチャップです。

お好みの濃さに調整可能

トマトソース濃縮タイプ



1kgフィルムパック×12
 <その他容量>
 500gフィルムパック/24
 3kgフィルムパック/4

約2倍に濃縮したトマトソースです。お好みの濃さに調整してお使いいただけます。軽い味付けで汎用性の高い商品です。

爽やかな辛さ

サルサ (ピリ辛)



450gボトル/20
 925gチューブ/12

トマト、ピーマン、玉ねぎ、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。唐辛子の辛味をきかせたホットタイプです。



惣菜(中食)向け提案

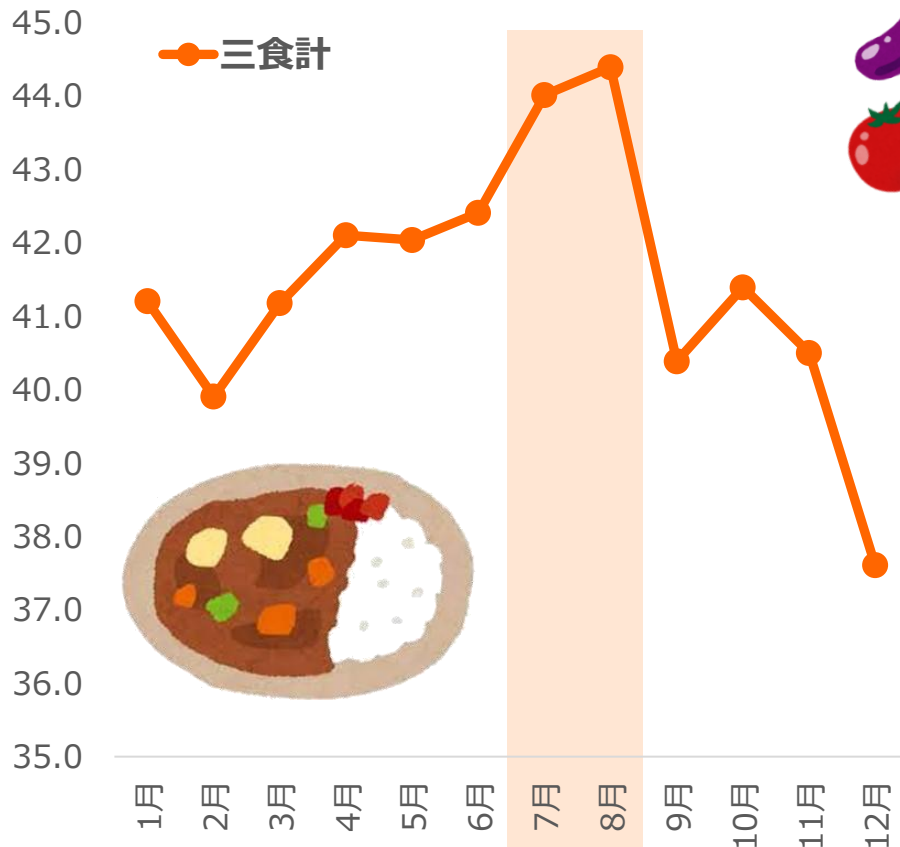




7-8月はカレー最盛期！

この時期は「なす」「トマト」etc.夏野菜の組合せが人気！

■ カレーライス各種のTI値合計



■ カレー×組み合わせキーワード検索

順位	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
1	リメイク	リメイク	リメイク	リメイク	なす	なす	なす	リメイク
2	残り	ひき肉	ひき肉	なす	リメイク	ひき肉	リメイク	ハロウィン
3	ひき肉	さば缶	魚介	ひき肉	ひき肉	リメイク	ひき肉	ひき肉
4	魚介	残り	さば缶	魚介	魚介	魚介	魚介	さば缶
5	圧力鍋	魚介	なす	さば缶	さば缶	さば缶	さば缶	魚介
6	アレンジ	アレンジ	残り	残り	トマト	トマト	圧力鍋	なす
7	さば缶	トマト缶	トマト缶	トマト	トマト缶	鶏	鶏	圧力鍋
8	鶏	圧力鍋	圧力鍋	トマト缶	残り	トマト缶	トマト缶	残り
9	トマト缶	簡単	トマト	鶏	鶏	残り	トマト	鶏
10	ほうれん草	鶏	鶏	圧力鍋	圧力鍋	圧力鍋	残り	トマト缶

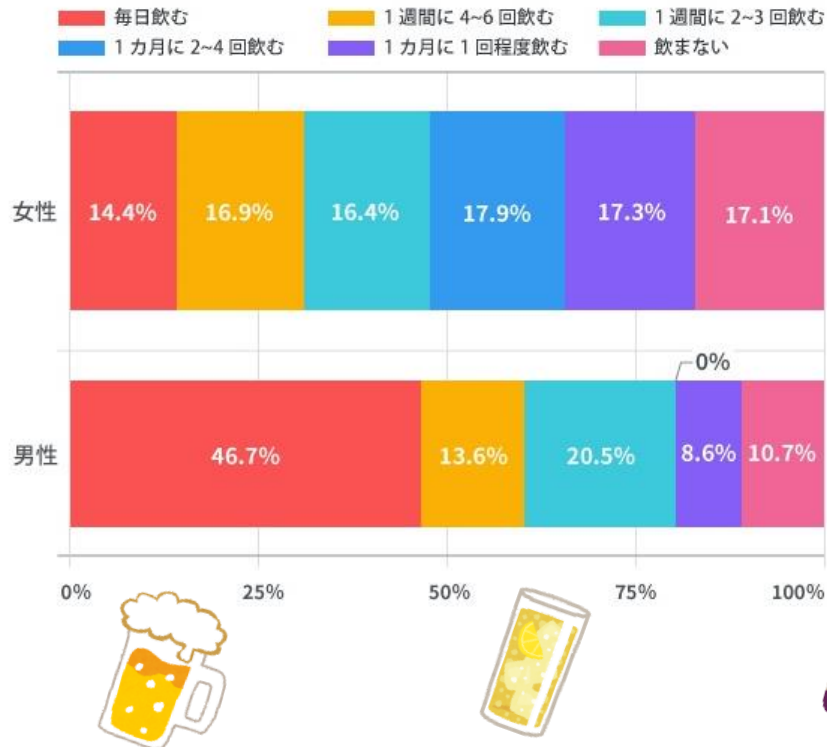
自宅でお酒を楽しむ「家飲み」拡大継続

飲む酒の量や酒類が増えており、売上も好調！

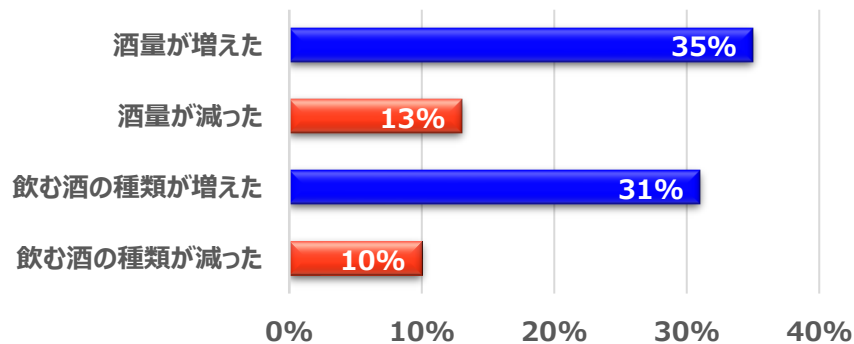
■ 毎日家飲みするは男性約半分・女性15%

■ 酒量・飲む酒類も増えている

あなたは、家でお酒を飲みますか？

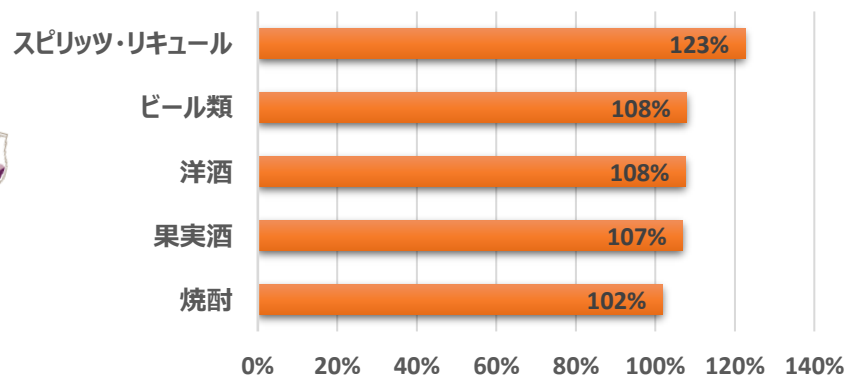


お酒の飲み方での変化



■ 酒類各種の売上は好調！

S社 酒類の前年比 (3月1週目)



出典：FANCLリサーチラボvo.4「家での飲酒に関する実態調査」20年11月n=370

出典：酒文化研究所20年12月酒好きほぼ100人に聞くアンケート「酒飲みのミカタ」

出典：首都圏SM S社3月1週目のPOS

お酒の種類に合う、おつまみのマッチング提案が重要！

■酒とメニューのマッチングが大事！

* 酒類別一緒に食卓に並びやすいメニューランキング

■ビール

順位	メニュー	リフト指数	同時出現率前年比
1位	ゆで豆(枝豆、そら豆など)	6.5	133%
2位	刺身・魚のたたき	5.4	82%
3位	アイスクリーム	4.7	149%
4位	焼き餃子	3.2	102%
5位	おひたし	3.2	107%

■チューハイ

順位	メニュー	リフト指数	同時出現率前年比
1位	刺身・魚のたたき	4.1	103%
2位	焼き餃子	3.5	122%
3位	キムチ	3.0	98%
4位	から揚げ・竜田揚げ(肉)	2.9	104%
5位	チーズ	2.7	110%

■日本酒

順位	メニュー	リフト指数	同時出現率前年比
1位	刺身・魚のたたき	9.1	92%
2位	ゆで豆(枝豆、そら豆など)	8.1	231%
3位	もずく	8.0	288%
4位	おつまみ・乾きもの	7.6	144%
5位	酢の物	5.7	89%

■ワイン赤

順位	メニュー	リフト指数	同時出現率前年比
1位	ステーキ・バター焼き(牛肉)	11.9	107%
2位	ゆで豆(枝豆、そら豆など)	7.0	149%
3位	チーズ	5.9	111%
4位	刺身・魚のたたき	4.9	91%
5位	ポテトサラダ	3.6	110%

■好きなお酒は？

1	ビール・発泡酒(ビール系)	75%
2	チューハイ・サワー	60%
3	ワイン	44%
4	梅酒	40%
5	ハイボール	37%



出典：(株)インター「キッチンダイアリー」より食未来研究室作成 ※2019年・2020年3-6月を比較

出典：博報堂生活総研「生活定点」2020年好きなお酒は何ですか？首都圏



ご提案メニュー

この時期にあう、野菜たっぷりメニューを
ご提案します！

メニュー名	大豆ミートのほうれん草カレー	夏野菜の大豆ミートキーマカレー
画像		
使用製品	・大豆ミートのほうれん草カレー 170g	・大豆ミートのキーマカレー ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス

メニュー名	ヤンニョムチキン	サルサソースのポテトチーズ焼き
画像		
使用製品	・トマトケチャップ 特級	・サルサ (ピリ辛)



ご提案メニュー

この時期にあう、野菜たっぷりメニューをご提案します！

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

NEW

カゴメ菜食メニュー向け商品（カレー・パスタソース）



**大豆ミートの
ほうれん草カレー**
170g/5*6

炒めた玉ねぎと野菜だしに、ほうれん草、にんじん等の野菜をたっぷり加えて煮込んだ、野菜の甘味や旨味を感じられる味わいです。動物性原料非配合。



**大豆ミートの
キーマカレー**
180g/5*6

大豆ミートを、野菜のだしや素材でおいしく調理し、動物性原料非配合でも食べ応えのある仕上がりにしました。

～みんなに美味しい！豊富なラインナップ～



※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品製造しています。
現在料に砂糖、アルコールがある場合は、その起源原料や製造工程において動物性原材料の使用がないことを確認しています。

NEW

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



※トマトケチャップカテゴリー売上金額
(2016年～2017年/6月カゴメ調べ)

**180g/20*2
300g/30 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。

サルサ（ピリ辛）チューブ



925g/12

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スソースです。使いやすいサイズ。

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。

