



ベーカリー・惣菜通信 2021年9月向け提案

カゴメ株式会社



催事・行事	時期	内容
健康増進普及月間	9月月間	生活習慣病の特性や運動・食事・禁煙など個人の生活習慣の改善の重要性についての国民一人一人の理解を深め、さらにその健康づくりのじっせんを促進するために制定された。
防災の日	9月1日(水)	広く国民が自然災害についての認識を深めるとともに、これに対する備えを充実強化することにより、災害の未然防止と被害の軽減に役立てるために制定された。
重陽の日	9月9日(木)	菊に長寿を祈る日。陽(奇数)が重なる日、そして奇数の中でも一番大きな数字という意味で重陽といわれている。
敬老の日	9月20日(月・祝)	国民の祝日。「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う日」として制定。2003年より第3月曜に定まり、毎年3連休となる。
秋分の日	9月23日(木・祝)	国民の祝日。「祖先を敬い、亡くなった人をしのぶ日」として制定。
洋菓子の日	9月29日(水)	フランス サン・ミシェル(大天使ミカエル)が菓子職人の守護聖人となった日が9月29日であることから。彼の名をとった「サン・ミシェル」と呼ばれるケーキはフランスで生まれた。



9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84%)

昨年からの大きな変化は「**防災・防災の日**」「**家飲み・居酒屋**」テーマの増加。昨年圏外だった「**十五夜**」というチラシも少ないが入った。

■ **チラシ企画ランキング** 出典：チラシ分析システム 2020/8/31~9/27 北関東・首都圏・甲信越エリア

8/31(月)~			9/7(月)~			9/14(月)~			9/21(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	増税・かけこみ	13	1	増税・かけこみ	15	1	彼岸	29	1	増税・かけこみ	24
2	防災	12	2	生活応援	12	2	増税・かけこみ	21	2	生活応援	11
3	キウイの日	11	3	駅弁	9	3	敬老の日	15	3	駅弁	9
4	生活応援	11	4	北海道フェア	7	4	シルバーウィーク	11	4	彼岸	6
5	防災の日	10	5	家族・団らん	4	5	生活応援	11	5	家飲み・居酒屋	5
6	黒の日	7	6	重陽	4	6	家族・団らん	7	6	家族・団らん	4
7	北海道フェア	6	7	手巻寿司の日	4	7	駅弁	5	7	健康	3
8	健康	5	8	牛タンの日	4	8	健康	4	8	主婦休みの日	3
9	串の日	4	9	家飲み・居酒屋	4	9	感謝	4	8	買い置き	2
10	駅弁	4	10	健康	3	10	海老の日	3	10	十五夜	2



ベーカリー向け提案



○今年の十五夜はパンメニューで手軽にお月見気分！

手軽にお月見気分が味わえるパンメニューはいかがでしょうか。
お肉のうま味が活かしたボロネーゼフィリングを使用した
「お月見ボロネーゼパン」と、
かぼちゃピューレで月見団子をイメージした「お月見だんごパン」を
ご提案します。



テーマ	十五夜	
メニュー名	お月見ボロネーゼパン	お月見だんごパン
画像		
使用商品	カゴメボロネーゼフィリング	カゴメ冷凍国産かぼちゃピューレー
メニューNo.	Y1733	Y3984

○秋の食材を味わうごちそうメニュー！

食欲の秋、旬の食材を使ってごちそう感を味わえるメニューです。
カゴメ独自のトマト、きのこをジェノベーゼソースとあわせた「高リコピントマトときのこのジェノベーゼホットサンド」と、イタリアで育ったうま味と甘みの強い野菜とローストビーフをあわせた「ローストビーフとイタリアン野菜のサンド」をご提案します。



テーマ	秋野菜・ごちそう	
メニュー名	高リコピントマトときのこのジェノベーゼホットサンド	ローストビーフとイタリアン野菜のサンド
画像		
使用商品	カゴメ高リコピントマト カゴメ冷凍オニオンソテー（C）スライス30 カゴメ冷凍チーズと松の実のジェノベーゼソース	カゴメピザソース カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y3757	Y2341

使用カゴメ商品のご紹介

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。

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。

肉のうま味が活きた味わい

ポロネーゼフィリング



500g / 10

しっかりとした味付けのため、野菜等をそのまま具材にご使用頂いてもおいしく仕上がります。パンに塗ったり、包み込んだり、様々な用途にご使用いただける性状です。

玉ねぎの甘味とうま味が凝縮

冷凍オニオンソテー (C) スライス30



1kg / 5×2B

タマネギをスライスにして、タマネギ重量で30%まで炒めたものです。

なめらかな食感

国産かぼちゃピューレ



1kg / 5×2B

冷凍状態のかぼちゃを細かく破碎し、ピューレー状にして冷凍にしました。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱による劣化が少なく、素材本来の風味が活きています。

お店の味を再現

チーズと松の実のジェノベーゼソース



500g / 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。



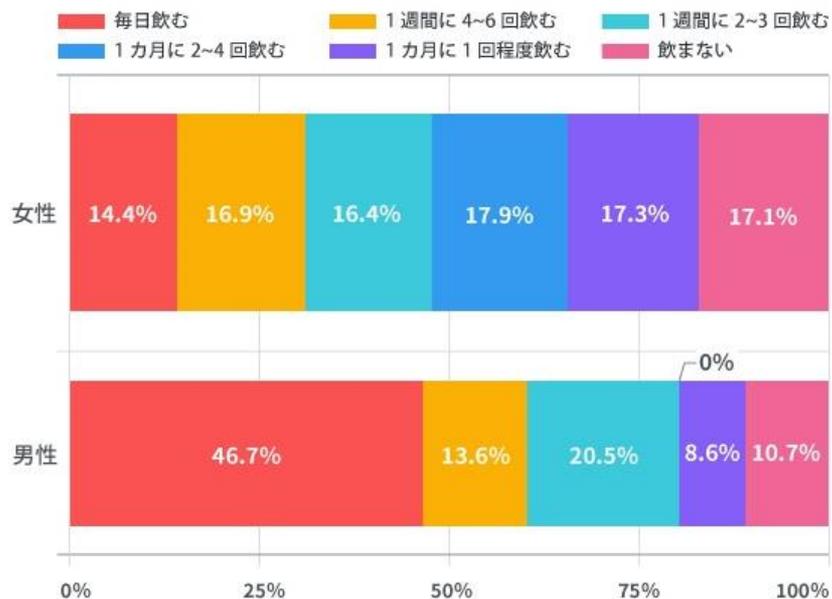
惣菜（中食）向け提案



9月食生活改善普及月間に、野菜を+1品

■ 毎日家飲みするは男性約半分・女性15% ■ 9月は食生活改善月間（厚生労働省）

あなたは、家でお酒を飲みますか？



今こそ、主食・主菜・副菜で健康習慣



野菜で健康生活



減塩で健康生活



牛乳・乳製品で健康生活



いつもの食卓に「野菜をプラス1品」!



「月見」「○○の日」といった季節の食事を楽しむ人が増加

■ クックパッド「月見」検索数 (単位: SI値)



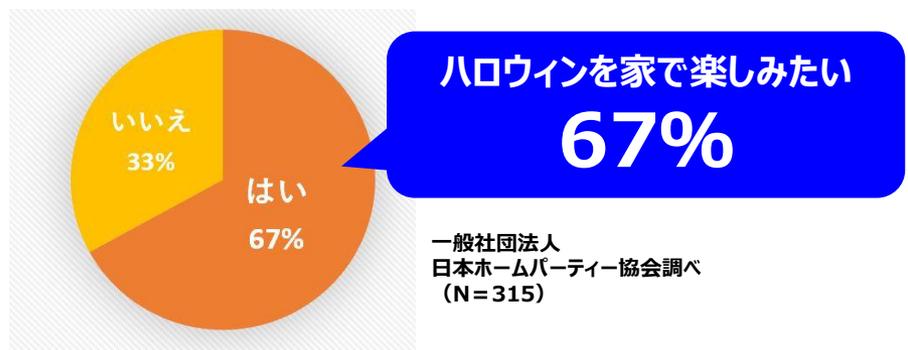
※出典: 食べみる/19年9月-10月初週・20年9月-10月初週

■ 各社「月見」プロモーションが好調!



大手ハンバーガーチェーンでは
過去10年間で最も売れた週末

■ ハロウィンはおうちで楽しむ!



■ 事前予約が好調



ボジョレー、おせちなどの
事前予約販売が好調
(量販店様からのヒアリングより)

メニュー名	唐揚げ&ポテト盛り合わせ	秋鮭フライ弁当～トマトソース～
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトケチャップ ミニパック ・冷凍イタリアポテトのグリル（ハーフカット） 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜で彩るトマトのソース

メニュー名	お月見ナポリタン	お月見オムライス
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・デリカ用ナポリタンソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜で彩るトマトのソース

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

冷凍イタリアポテトのグリル (ハーフカット)



1kg/6

黄色味をおびた、しっとりとした食感のイタリアのじゃがいもの皮をむき、ハーフカットし、ノンオイルでグリル、冷凍しました。油調4分でも調理できます。

トマトケチャップ 特級 ミニパック



8g×40/15
12g×40/15

完熟トマトを使用し、色とコクを大切にして作ったJAS特級グレードのトマトケチャップです。

野菜で彩るトマトのソース



300g/10

6種類の野菜を使用した具沢山のトマトのソースです。粘度が高く、様々な料理の上掛けに最適です。

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。

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。

