



ベーカリー・惣菜通信 2021年11月向け提案

カゴメ株式会社



催事・行事	時期	内容
文化の日	11月3日(水・祝)	国民の祝日。「自由と平和を愛し、文化をすすめる日」として制定。皇居では文化勲章の授与式が行われる。
チーズの日	11月11日(木)	1992年（平成4年）に日本輸入チーズ普及協会とチーズ普及協議会が制定。 日本の歴史上でチーズの製造が確認される最古の記録が、700年（文武天皇4年）年10月に、全国に現在のチーズに近い「酥（そ）」の製造を命じたという記録であることから。
七五三	11月15日(月)	男の子は3歳・5歳、女の子は3歳・7歳の年に成長を感謝して寺社に参拝する行事。
ボジョレー・ヌーボー解禁日	11月18日(木) 第3木曜日	11月の第3木曜日に世界中で販売が解禁され、ワイン好きの人はお祭りのような気分で新酒を味わい楽しむ。今年ではコロナウィルス影響による航空機減便に伴いフランスからの輸出開始が大幅に前倒しされる。
勤労感謝の日	11月23日(火・祝)	国民の祝日。「勤労をたっどび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう日」として制定。農業祭や農産物品評会が行われる。
ブラックフライデー	11月26日(金)	サンクスギビングデー(11月第4木曜日)の翌日に行われるアメリカの大型セール。日本でもブラックフライデーに絡めたセールもE C業態を中心に広まりつつある。



11月のチラシテーマ（前年）

チラシ店舗数は前年同月比82%と**再び減少**
 テーマ増は「**ボジョレー**」39社（+6社）

■ **チラシ企画ランキング** 出典：チラシ分析システム 2020/11/2~11/29 北関東・首都圏・甲信越エリア

11/2(月)~			11/9(月)~			11/16(月)~			11/23(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	生活応援	12	1	七五三	21	1	ボジョレー・ヌーボー	28	1	いい肉の日	18
2	鍋の日 (いい鍋の日)	8	2	家族・団らん	17	2	牡蠣の日	13	2	ブラックフライデー	10
3	ポッキー & プリッツの日	8	3	鮭の日	15	3	カキフライの日	9	3	歳末・年越	7
4	駅弁	7	4	家族の日	12	4	連休	9	4	感謝	7
5	健康	6	5	チーズの日	11	5	生活応援	8	5	駅弁	7
6	七五三	6	6	生活応援	8	6	フライドチキンの日	7	6	生活応援	7
7	鮭の日	6	7	感謝	6	7	家飲み・居酒屋	7	7	和食の日	5
8	もつ鍋の日	5	8	パーティー	5	8	駅弁	7	8	大掃除	4
9	チーズの日	5	9	ボジョレー・ヌーボー	5	9	家族・団らん	6	8	家族・団らん	3
10	節分	4	10	麺の日	5	10	パーティー	6	10	周年	3



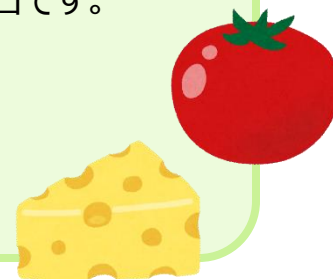
ベーカリー向け提案



○11月11日はチーズの日！チーズメニューが多く登場しています！

チーズの日は、1992年にチーズ普及協議会と、日本輸入チーズ普及協会が制定した記念日です。もっとチーズのことを知ってもらい、チーズに親しんでもらうことを目的としています。

トマトとチーズは相性も良く、多くのメニューがあります。その中でも定番のピザと具材感を楽しめるカチャトーラパンのご紹介です。



テーマ	チーズの日	
メニュー名	ポロネーゼとウインナーのチーズたっぷりピザ	チーズカチャトーラパン
画像		
使用商品	ポロネーゼフィリング	カゴメ冷凍イタリアンG野菜Mラタトゥイユ風 カゴメトマトソース濃縮タイプ
メニューNo.	Y3256	Y3241

○11月18日は「ボジョレー解禁日」！

ボジョレーヌーボー解禁日は毎年11月の第3木曜日と決められています。その年に収穫されたぶどうで作られるフレッシュな味わいのワインに合う、おつまみにもなるメニューはいかがでしょうか。タルティーヌはスライスしたパンに具材をのせた、フランス生まれのオープンサンドのことで片手で食べられる手軽さとおしゃれさで人気です。具材を変えることでおつまみにもおやつにもなります。



テーマ	ボジョレー	
メニュー名	3種のタルティーヌ	イタリアポテトとローズマリーのフォカッチャ
画像		
使用商品	チーチビューレ 彩の野菜ミックス セミドライトマト 4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング 菜園風グリル野菜のミックス	カゴメ冷凍イタリアポテトのグリル（半分カット）
メニューNo.	Y4118	Y3561

お肉とトマトの旨味

ボロネーゼフィリング

500g/10



合挽き肉（牛肉・豚肉）を、赤ワインと完熟トマトでじっくり煮込んだボロネーゼフィリングです。肉の旨味が活きた、しっかりとした味わいが特長です。

汎用性の高いトマトソース

トマトソース濃縮タイプ

500g/24



約2倍に濃縮したトマトソースですので、コスト削減になります。また、お好みの濃さに調整しお使いいただくことが可能です。軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。

調理済み冷凍野菜

イタリアングリル野菜ミックス ラタトゥイユ風

600g/10



イタリア産の野菜を大きめにカットし、ノンオイルでグリルした後に、ラタトゥイユ風に味付けしました。野菜の彩りの良さ、調味済の手軽さが特長です。

使いやすいピューレー

チーチピューレー（エジプト豆）

1kg/5×2B



冷凍状態のチーチ（エジプト豆）を細かく破碎し、冷凍にしました。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。

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

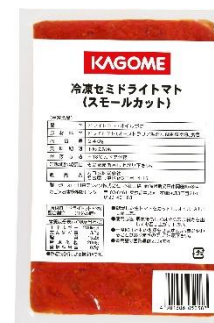


イタリアの大地で育った4種類の野菜をミックスしました。甘味と旨味の強さが特長です。トッピングや包餡など幅広くお使いいただけます。

トマトのうま味が凝縮

セミドライトマト スモールカット

240g/10×2B



生トマトを適度に乾燥したトマトの程よい風味と旨味・甘味が強い素材です。加熱せずにそのままお召し上がりいただけます。使いやすい大きさにカットしてあります。

イタリアの大地の恵み

彩り野菜ミックス



1kg/6

5種の野菜をキューブ状にカットし、弱めにグリルしてミックスしました。鮮やかな野菜の色合いが特長です。パスタメニューの具材、料理のトッピング等に最適です。

野菜の食感と旨味

4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング



500g/10

野菜の食感を活かし、具材感たっぷりに仕上げました。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。

甘味のある素材

イタリアポテトのグリル (ハーフカット)



1kg/6

南イタリアの太陽と肥沃な大地が育んだ、強い旨みと甘みをもった野菜。黄色みがあり、しっとりとした食感のジャガイモの皮をむき、ハーフカットし、ノンオイルでグリルしました。

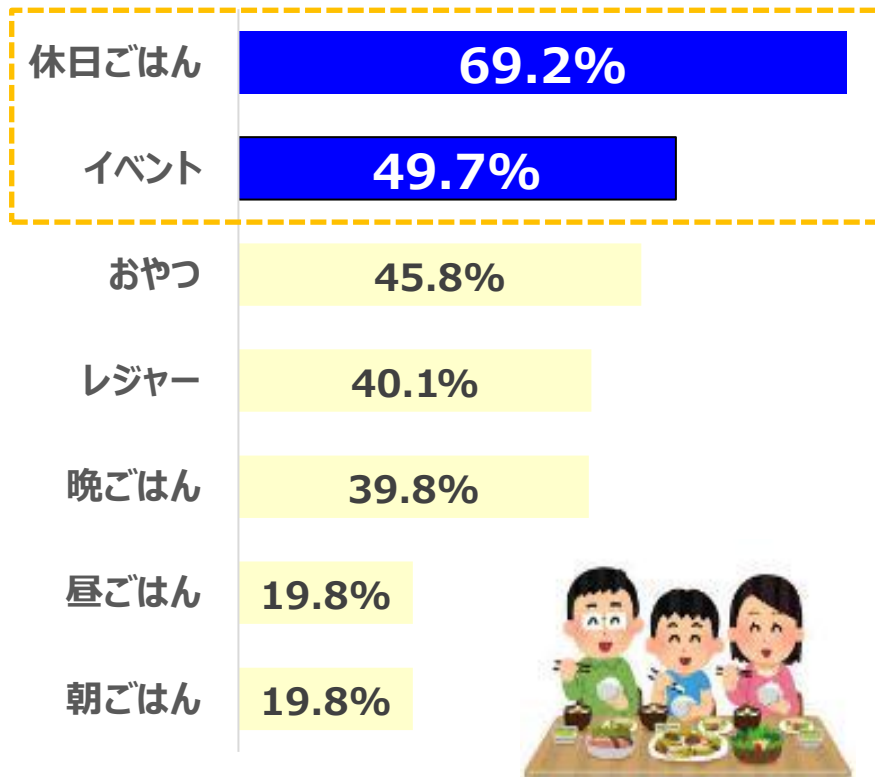


惣菜（中食）向け提案

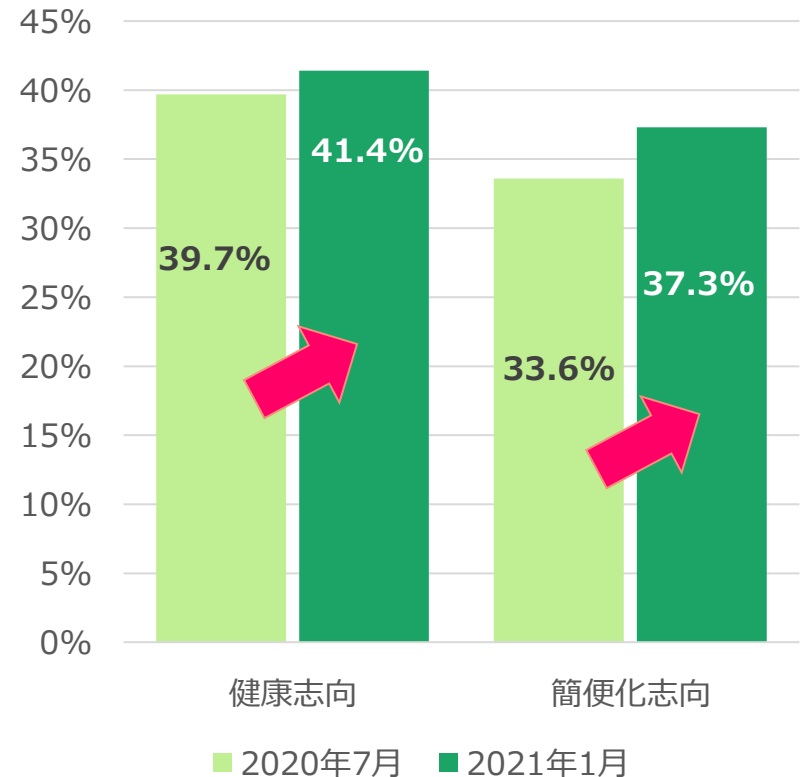


アフターコロナも休日のイベント・家族イベントは増える想定 食事は簡便化・健康志向化が進むと考えられる

■ 家族で料理を作る・食べる機会は？



■ 食に関する志向のトレンド



【調査概要】

調査期間：2021年3月27日（日）～4月3日（土）

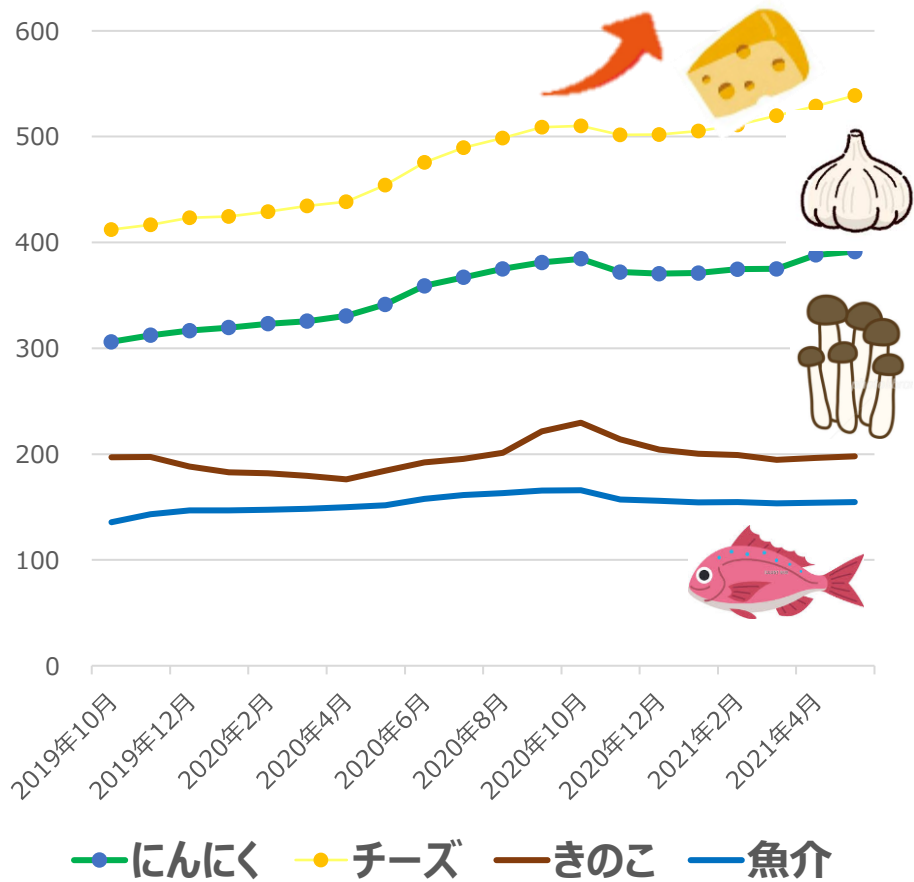
調査対象：クックパッド利用者 6,607名（有効回答数：5,793名）

調査方法：インターネット調査

今年のボジョレーは家飲みで

外食ではチーズやガーリックのインパクトのあるメニュー増
内食ではチーズと相性の良いトマトでメニュー提案に機会

■ 外食で「チーズ」「ガーリック」が広がる



■ 内食ではトマト×「チーズ」が高まる

位	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
1位	じゃがいも	なす	じゃがいも	なす	なす
2位	なす	じゃがいも	なす	じゃがいも	じゃがいも
3位	ささみ	ささみ	ささみ	ささみ	トマト
4位	簡単	トマト	トマト	トマト	大葉
5位	トマト	大葉	卵	卵	厚揚げ

出典:たべみる/チーズ×組み合わせキーワード/2016年-2020月/SI値

テレビでも
大手外食チェーンの
トマト×チーズ
メニューが
取り上げられています！



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	トマトバジルペッパーライス	ピザライスボウル
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・セミドライトマト（スモールカット）240g ・バジルソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース
メニュー名	ジャーマンガーリックポテト	トマトで食べるチーズクロケット
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・農園風イタリアンミックス（ごろごろカット） ・バーニャカウダソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース

使用カゴメ商品のご紹介

セミドライトマト (スモールカット)



240g/10×2

トマトを適度に乾燥させ、旨味・甘味が強い素材を、使いやすい大きさにカットしました。非加熱使用OK。

バジルソース



300g/20

バジルの爽やかな風味と彩りを活かしたオイル仕立てのソースです。

かけるトマトのソース



465g/20

あらごしタイプの完熟トマトにたまねぎを加えたさっぱりとした味わいのトマトソースです。ボトルタイプ。

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。

バーニャカウダ (ディップソース)



535g/20

アンチョビの旨味とにんにくの香りがきいたソース。和える、ディップ、パスタ、ピザなど色々なメニューに。

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。

