



ベーカリー・惣菜通信 2022年3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 |
|---------------------|----------------------|---|
| ひなまつり | 3月3日 (木) | 五節句の一つで、女の子の健やかな成長を祝う日。ひな人形を飾り、ちらし寿司・菱餅などを食べる。旧暦では桃の花が咲く時期に行うことから「桃の節句」と呼んだ。 |
| サバの日 | 3月8日 (火) | 3(サ)月8(バ)日の語呂合わせから青森県八戸市が制定。量販店のチラシなどでは「サバの日」企画が実施され、サバメニューが露出される。 |
| ミモザの日 | 3月8日 (火) | 感謝を込めてミモザを贈る日。 女性に感謝を伝えるイタリアの記念日。 |
| 3.11 | 3月11日 (金) | 2011年東日本大震災が発生した日。 この日は各地で犠牲者を追悼する式典やイベントが行われる。 宮城県では「みやぎ鎮魂の日」と条例で定めている。 |
| ホワイトデー | 3月14日 (月) | 2月14日のバレンタインデーのお返しをする日。 日本人の義理固さから日本で生まれた行事とされている。 チョコレートやクッキーなどのお菓子ギフトを贈る人が多い。 |
| 春分の日 | 3月21日(月・祝) | 国民の祝日で 「自然をたたえ、生物をいつくしむ日」として制定。 |
| 2022北京 冬季パラリンピック | 3月4日 (金) ~13日 (日) | 第13回冬季パラリンピックが中国の首都、北京で開催される予定です。10日間にわたって開催され、雪上競技と氷上競技から成る6競技78種目で熱戦を繰り広げます。 |



3月のチラシテーマ(前年)

テーマチラシは昨年大きく減少した「**花見**」が増加。加えて東日本大震災10年として「**防災**」や**東北フェア**が増加。

| 3/1(月)~ | | 3/8(月)~ | | 3/15(月)~ | | 3/22(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 | ひな祭り | 27 | 1 | 防災 | 11 | 1 | 彼岸 | 31 | 1 | 花見 | 13 |
| 2 | 防災 | 13 | 1 | 彼岸 | 11 | 2 | 家族だんらん | 9 | 2 | 春休み | 11 |
| 2 | さばの日 | 13 | 3 | ホワイトデー | 9 | 2 | 生活応援 | 9 | 2 | 駅弁 | 11 |
| 2 | 生活応援 | 13 | 3 | 生活応援 | 9 | 4 | 花見 | 7 | 4 | 生活応援 | 9 |
| 5 | パーティー | 8 | 5 | 駅弁 | 6 | 5 | 感謝 | 6 | 5 | 肉の日 | 6 |
| 6 | 家族だんらん | 7 | 6 | 東北フェア | 4 | 5 | 駅弁 | 6 | 5 | 三ツ矢サイダーの日 | 6 |
| 7 | さかなの日 | 6 | 7 | 家族だんらん | 3 | 7 | 健康 | 4 | 5 | 感謝 | 6 |
| 7 | 東北フェア | 6 | 7 | 健康 | 3 | 8 | 卒園・卒業 | 3 | 8 | 家族だんらん | 4 |
| 9 | 感謝 | 5 | 7 | サンドイッチデー | 3 | 8 | 春休み | 3 | 8 | パーティー | 4 |
| 10 | デコポンの日 | 4 | 7 | オリーブの日 | 3 | 8 | かつおの日 | 3 | 8 | 新生活 | 4 |



ベーカリー向け提案





ご提案メニュー①

ご提案メニューに関連した
トレンド情報をご紹介します！

○春を満喫メニュー！

3月になると出回る食材の種類も増え、メニューも一気に華やかさを増します。今回は春らしい色合いの食材を使用したメニューのご紹介です。ラトウイユフリリングを使用した「オムレックロワッサンサンド」とバジルピューレーを使用した「バジルサラダチキンバーガー」はいかがでしょうか。行楽にもおすすめなサンド、バーガータイプに仕上げています。



| テーマ | 春のイタリアン | |
|---------|--|---|
| メニュー名 | オムレックロワッサンサンド ～イタリア野菜のトマト煮～ | バジルサラダチキンバーガー |
| 画像 |  |  |
| 使用商品 | カゴメ4種野菜と完熟トマトのラトウイユフリリング | カゴメ冷凍バジルピューレー |
| メニューNo. | 57529 | Y4337 |



ご提案メニュー②

ご提案メニューに関連した
トレンド情報をご紹介します！

○ 3月10日はミートソースの日！

ミートソースの魅力をより多くの方々に伝えることを目的として、3（ミー）・10（ト）の語呂合わせから、3月10日を「ミートソースの日」に制定しています。もちりとしたフランスパン生地を使用した「ミートソースのパン」、春野菜をデニッシュ生地に乗せた「春野菜のミートソースデニッシュ」は共に「カゴメボロネーゼフィリング」を使用することで手軽にじっくり煮込んだ味わいにすることができます。



| テーマ | ミートソースの日 | |
|---------|---|--|
| メニュー名 | ミートソースのパン | 春野菜のミートソースデニッシュ |
| 画像 |  |  |
| 使用商品 | カゴメボロネーゼフィリング | カゴメボロネーゼフィリング |
| メニューNo. | Y1734 | Y4337 |

イタリアの野菜を使用

4種野菜と完熟トマトの ラタトゥイユフィリング

500g/10



4種類のイタリア産グリル野菜を完熟トマトで煮込んだ、野菜の旨味たっぷりのフィリングです。トッピングや包餡など、様々な用途でご使用いただけます。

じっくり煮込んだうま味

ポ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ポロネーゼフィリングです。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。

こだわりの野菜ピューレー

バジルピューレ

200g/20



バジルの葉を細かく破碎し、ピューレー状にして冷凍しました。加熱済みですのでそのままでもご利用いただけます。



惣菜（中食）向け提案





3月はミートソースのパスタがおすすめ！

3月パスタ需要の高まりに対応し、チラシ掲載が上昇

3月10日は「ミートソースの日」で提案の機会

◆3月はパスタメニューチラシ掲載が増える

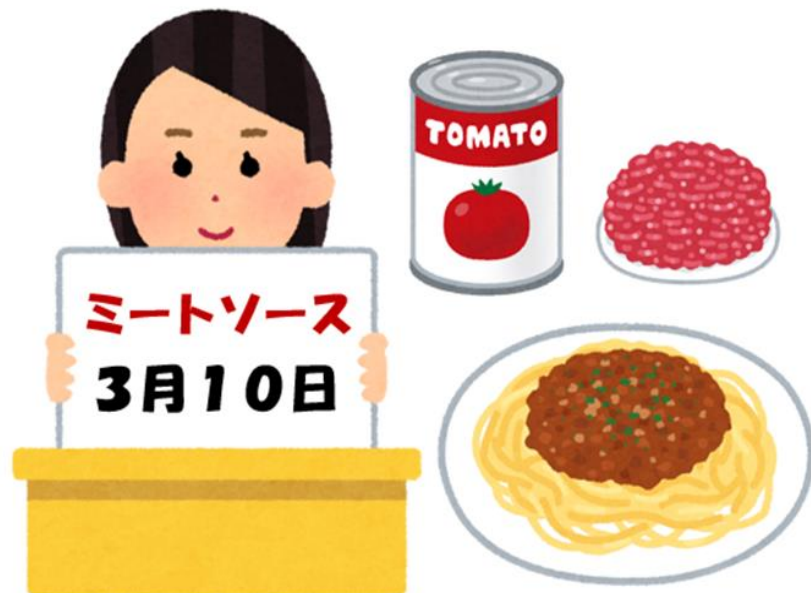
◆3月10日は「ミートソースの日」

2021年03月度

| 順位 | メニュー分類 | 掲載のべ回数 | 前年差 |
|----|--------|--------|------|
| 1 | ちらし寿司 | 76 | (42) |
| 2 | お吸い物 | 73 | (40) |
| 3 | 寿司 | 126 | (36) |
| 4 | 手巻き寿司 | 74 | (22) |
| 5 | パスタ | 75 | (15) |
| 6 | デザート | 72 | (14) |
| 7 | 丼 | 50 | (13) |
| 7 | ソテー | 13 | (13) |
| 9 | カレー | 27 | (9) |
| 10 | ごちそう | 65 | (8) |

カゴメ株式会社では、ミートソースの魅力をより多くの方々に伝えることを目的として、**3月10日**を「**ミートソースの日**」に制定。

一般社団法人日本記念日協会より、正式な記念日として認定を受けました。



| メニュー名 | ミートソース～温玉添え～ | 春キャベツと桜えびのピザ |
|-------|--|---|
| 画像 |  |  |
| 使用製品 | <ul style="list-style-type: none"> ・パスタソース ミートソース (N) | <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍ライトグリルトマト ・バーニャカウダ(ディップソース) |
| メニュー名 | オードブル | チキンステーキ～サルサソース～ |
| 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 ・中濃ソース醸熟 ミニパック ・冷凍イタリアポテトのグリル (ハーフカット) ・菜園風野菜のカポナータ | <ul style="list-style-type: none"> ・サルサ (ピリ辛) ボトル |



ご提案商品

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

パスタソース ミートソース(N)



**140g/
10*3*2**

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースに調理。肉と野菜のかもしだす旨みと野菜の具材感のあるミートソースです。

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。

冷凍ライトグリルトマト (イタリア産)



1kg/10

イタリア産トマトをダイス状にカット。グリルによって引き出された旨み、甘みが特長です。

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。

中濃ソース醸熟 レストラン用ミニパック (JAS特級)



ウスター
とんかつも
あります！

8g×40/15

野菜のうま味を活かす独自の醸熟製法で作りました。個包装にJANと賞味期限の記載があります。

冷凍 菜園風野菜のカポナータ



500g/10

1kg/6

イタリアで育った彩り、甘味、旨味の豊かなグリル野菜を、濃厚なトマトソースで煮込みました。

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。

サルサ (ピリ辛) ボトル



450g/20

トマト、たまねぎ、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。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、ひとつひとつが考えるよりも、
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、筋肉や骨をつくる動きを助けてくれる。
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。

