



# ベーカリー・惣菜通信 2022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(金)	日本では「嘘をついてもいい日」とよく言われるが、海外ではエイプリルフールの「嘘」は、ジョーク(冗談)、トリック(いたずら)、プランク(悪ふざけ)という単語で表現され、ジョークを仕掛けてみんなで楽しむ日とされている。
良いトマトの日	4月10日(日)	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。
イースター	4月17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。
昭和の日 ナポリタンの日	4月29日(金・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。
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。2022年は5月2日(月)に休暇を取ると4月29日(金・祝)から7連休となる。



# 4月のチラシテーマ(前年)

## コロナ影響に伴い「旅気分・ご当地」テーマが拡大

外出・旅行の自粛から「駅弁」「九州フェア」など、旅気分を味わえるテーマが拡大。

2021年04月度 : 2021年03月29日 ~ 2021年04月25日			
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差
1	土用	63	(28)
2	イースター	43	(12)
3	感謝	38	(11)
3	駅弁	38	(20)
5	新生活	37	(7)
6	家族・団らん	30	(7)
7	健康	24	(4)
8	ゴールデンウィーク	21	(21)
9	家飲み・居酒屋	20	(12)
9	九州フェア	20	(12)

2021年04月度 : 2021年03月29日 ~ 2021年04月25日			
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差
1	焼肉	68	(28)
2	手軽・簡単	60	(13)
3	サラダ	59	(16)
4	朝食	55	(6)
5	寿司	46	(19)
6	ステーキ	40	(18)
6	中華	40	(15)
8	刺身	39	(16)
9	パスタ	38	(25)
10	ごちそう	32	(19)

# ベーカリー向け提案



## ○4月29日は「ナポリタンの日」！



昭和生まれの洋食・ナポリタン広めるべく、昭和の日である4月29日を「ナポリタンの日」として制定しています。

ナポリタンをテーマとしたメニューのご紹介です。ナポリタンの具材を使用した「ナポリタン風ピザパン」、洋食店ケチャップを使用したナポリタンをサンドした「彩り野菜のナポリタンドッグ」はいかがでしょう。

テーマ	ナポリタンの日	
メニュー名	ナポリタン風ピザパン	彩り野菜のナポリタンドッグ
画像		
使用商品	カゴメ洋食店のケチャップ カゴメ冷凍レッドピメント（スライス） カゴメ冷凍イエローピメント（スライス）	カゴメ洋食店のケチャップ カゴメ冷凍彩り野菜ミックス
メニューNo.	60964	Y4383

○新生活の始まる4月に朝食メニューのご提案！



4月は学生は春休み明け、社会人は生活環境が変わることもあり生活リズムが乱れがちな季節です。慣れない生活乗り越えるためにもしっかり朝食を食べましょう。今話題のシャクシュカをイメージした「シャクシュカ風パン」や、リコピンを含んだケチャップを使用した「高リコピントマトケチャップのピザパン」はいかがでしょう。

テーマ	朝食	
メニュー名	シャクシュカ風パン	高リコピントマトケチャップのピザパン
画像		
使用商品	カゴメベーカー用トマトソース	カゴメマトケチャップ 高リコピントマト使用 カゴメ冷凍ライトグリルトマト
メニューNo.	Y4384	60395



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、豊かな香りとお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。

鮮やかな赤ピーマン

レッドピメント (スライス)



500g/10

色鮮やかな赤ピーマンをスライスカットしバラ凍結しました。風味と色合いが特長の使いやすいスライスピーマンです。約9.6mm幅にカットしてあります。

鮮やかな黄ピーマン

イエローピメント (スライス)



500g/10

色鮮やかな黄ピーマンをスライスカットしバラ凍結しました。風味と色合いが特長の使いやすいスライスピーマンです。約9.6mm幅にカットしてあります。

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。

トマトのうま味

冷凍ライトグリルトマト  
(イタリア産)



1kg/10

イタリア産のトマトをダイス状にカットし、弱めにグリルしました。グリルによって引き出された旨み、甘みが特長です。

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。

## 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。鮮やかな野菜の色あいが特長です。パスタメニューの具材、料理のトッピング等に最適です。

## パンのトッピングに最適

### ベーカリー用トマトソース

500g/10



イタリア料理店のトマトソースの味を再現しており、パンにトッピングしたり、塗ったりするのに最適な味、粘度に仕上げてあります。焼いても焦げにくいのが特長です。





# イロドリパンカップについて

○雑誌「ベーカリーパートナー」主催でイロドリパンカップ開催します！

カゴメ商品で作ろう！



## 第1回 イロドリパンカップ



カゴメ商品を使った彩り豊かなパンの可能性を見出すコンテストを開催します。



### イロドリパンカップとは？

「友達に紹介したくなるようなパン、彩り豊かなパン」のNo.1決定戦です。カゴメの商品を1種類以上必ず使用していただくことが参加条件となります。詳細は左ページをご確認ください。アンケート会社がインターネットリサーチで、無作為に抽出した一般消費者に投票してもらい順位を決定します。2022年6月号のベーカリーパートナーで結果を発表します。

#### 評価基準

- ✓ 見た目の **鮮やかさ** (SNS等で紹介したくなるパン)
- ✓ 見た目の **美味しさ** (食べてみたいと思うパン)

### テーマ

「友達に紹介したくなるようなパン、彩り豊かなパン」

応募期間：2021年12月20日～2022年3月25日

参加条件：カゴメ商品を1種類以上使用すること

結果発表：BakeryPartner22年6月号

対象：全国のパン屋(インスタ、チェーンも対象)、食品・機械メーカー所属の社員、カフェ、その他飲食店、大手製パンメーカー所属社員

詳細はコチラ！



# 惣菜（中食）向け提案





# 4月29日は「ナポリタンの日」

昭和天皇の誕生日である4月29日の『昭和の日』に加え、  
昭和＝洋食という発想から、『**ナポリタンの日**』に制定されました



昭和生まれの洋食  
4月29日は  
「ナポリタン」の日に  
2018年記念日認定

■ケチャップPKGやマストバイキャンペーンで店頭での  
需要活性化へ施策を準備



## ◆「ナポリタン」話題化プロモーション施策

YouTube

キティちゃんによるケチャップPR動画施策

キティちゃん活用、  
YouTube広告  
4月中旬～下旬で  
実施予定



Instagram

ナポリタンの外食情報発信強化

<時期>：4月毎日  
1月アカウント開設予定の  
業務用公式Instagram  
で「外食の様々なナポリタ  
ン(ドッグ・餃子・たこ焼  
き・・・)」を発信。



# ご提案メニュー

この時期にあう、野菜メニューを  
ご提案します！

メニュー名	洋食店のナポリタン	オムナポリタン
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食店のケチャップ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食店のケチャップ</li> </ul>
メニュー名	鉄板風ナポリタン	トルコライス風ナポリタン
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食店のケチャップ</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 ■

### 洋食店のケチャップ



バターやラードの豊かな香りと  
まろやかなコク、ローストした  
たまねぎの香ばしさがあり  
オムライスやナポリタンが手早く  
本格的に仕上がります。  
商品自体にバターが入っているので  
バターを使わなくても香ばしく甘み  
のある仕上がりになります。  
そのままかけたり料理に添えたりしても。

**770g/12**



こちらも  
おすすめ!

### 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。

### ◆ 今回の基本レシピ (6食取) ◆

食材	分量
冷凍麺(できれば2.2mmなどの太め)	1袋 (5玉)
カゴメ洋食店のケチャップ (デリカ用ナポリタンソースで代替可)	1本 (770g) (1袋480g)
玉ねぎ(5mmスライス)	500g

⇒ベースのナポリタンは共通でトッピングを変えるだけで  
様々なメニューに展開可能。  
いろんな食材と相性がいいのもナポリタンの特徴です。



# 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。

