



ベーカリー・惣菜通信 2022年8月向け提案

カゴメ株式会社





くらしの暦（主な催事・行事・記念日）



8月		催事・行事	8月		催事・行事
1	月	パインの日、バイキングの日	11	木	山の日
2	火	ハーブの日	18	木	お米の日、ビーフンの日、 健康食育の日
3	水	はちみつの日、ハモの日	25	木	サマークリスマス
4	木	ビアホールの日	27	土	ジェラートの日
6	土	ハムの日	29	月	焼肉の日
7	日	バナナの日	31	水	野菜の日
10	水	焼き鳥の日			

ベーカリー向け提案





ご提案メニュー

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！

○野菜使用メニューのご提案

8月31日は「野菜の日」です。

バーベキュー風味に仕上げた肉と菜園風グリル野菜とダイスポテを組み合わせた「BBQピザ」と甘味の強いコーンピューレーを使用した「コーンマヨパン」のご紹介です。
グリル野菜やピューレーを使うことで彩りもカラフルに仕上がります。



テーマ	野菜の日	
メニュー名	BBQピザ	コーンマヨパン
画像		
使用商品	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 カゴメ冷凍ポテのグリル（ダイス） カゴメトマトケチャップ 特級	カゴメ冷凍国産コーンピューレー（北海道産）
メニューNo.	Y4526	Y1798



ご提案メニュー

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！

○スフォリアテッラ×野菜ピューレーのご提案

イタリア生まれのスフォリアテッラは貝殻のような何層もあるパイ状が特徴的な焼き菓子です。マリトッツォの次に流行るスイーツ?!として注目されています。中に入れるカスタードに野菜ピューレーを混ぜ合わせてアレンジし見た目もカラフルに、手軽に野菜を取り入れられるメニューのご紹介です。他にもクリームチーズ×トマトなど様々なアレンジが可能です。



テーマ	野菜の日	
メニュー名	トマトのスフォリアテッラ	グリーンピースのスフォリアテッラ
画像		
使用商品	カゴメトマトピューレー	カゴメグリーンピースピューレー
メニューNo.	Y4611	Y4612



ハーブの香り

ピザソース



2号缶 (840g) / 12
1号缶 (3000g) / 6

オレガノ、バジルの風味をかかせたピザソースです。サラミやアンチョビなど、具に変化をつけるだけで、手軽にピザメニューの種類がふやせます。

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

4種類のグリルしたイタリア野菜をミックスしました。煮込み料理、パスタソースの具材等に最適です。

カット済みで使いやすい

ポテトのグリル (ダイス)



500g/10

ポテトをサイコロ状にカットし、グリルしました。

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

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切に作ったトマトケチャップです。

野菜の甘味

国産コーンピューレー (北海道産)



1kg/5×2B

冷凍状態のコーン（北海道産）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、素材本来の風味が生きています。

トマトの風味

トマトピューレー



1kg/5×2B

完熟したトマトを、カゴメ独自の「RO濃縮」で約5倍に濃縮しました。加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

素材本来の風味

グリーンピースピューレー



1kg/5×2B

冷凍状態のグリーンピースを細かく破碎し、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かされています。

惣菜（中食）向け提案





8月のチラシテーマ(前年)

チラシ全体の掲載数は20年比**99%** (19年比**82%**)

お盆もあり、家族・団らんが上位テーマ。

夏休み影響もあり「手軽・簡単」なメニューの訴求が増加。

2021年08月度 : 2021年08月02日 ~ 2021年08月29日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	盆	250	(18)	(-8)
2	家族・団らん	111	(2)	(-5)
3	感謝	70	(-5)	(-28)
4	焼き肉の日	52	(-7)	(16)
5	家飲み・居酒屋	52	(-9)	(46)
6	夏休み	38	(18)	(1)
7	野菜の日	37	(-14)	(-29)
8	防災	32	(-8)	(-5)
9	オリンピック	25	(25)	(25)
10	冷蔵庫満タン	22	(-2)	(-28)

2021年08月度 : 2021年08月02日 ~ 2021年08月29日				
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	焼肉	259	(14)	(15)
2	寿司	168	(24)	(-10)
3	刺身	158	(26)	(-8)
4	おつまみ	116	(23)	(24)
5	手軽・簡単	112	(7)	(10)
6	ごちそう	109	(-21)	(-21)
6	ステーキ	80	(19)	(3)
8	デザート	66	(14)	(3)
9	サラダ	64	(-14)	(-38)
10	手巻き寿司	54	(-1)	(1)



チラシイメージ→「焼肉×野菜」

お肉と野菜をみんなで楽しんでいただくことをお客様にご提案

8月29日は
焼肉の日

お家で みんなと 美味しく 楽しく

8月31日は
野菜の日

みんなで 野菜×お肉 パーティー

焼肉盛り合わせ
(牛ロース/牛カルビ/牛ハラミ/豚トロ)
 (本体価格) **0,000円**
 (税込価格) 0,000円

豚ロース
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

牛たん
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

カゴメ トマトケチャップ
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

カゴメ サルサ
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

**ケチャップとサルサで
ピリ辛焼肉たれ**

××産なす
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

××産ズッキーニ
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

××産トマト
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

××産パプリカ
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

惣菜

野菜×お肉
野菜で簡単に

ピリ辛! サルサ牛焼肉ライス
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

**夏のおつまみ
プチオードブル**
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

野菜のチカラを、あなたのチカラに。

野菜をとろう!

**平野レミさん考案
鶏ときのこのナボ炒め**

カゴメ トマトケチャップ
 (本体価格) **000円**
 (税込価格) 000円

高リコピントマト 新発売

濃厚リコピ
720ml

カゴメ 濃厚リコピントマトジュース
 (本体) 各**000円**
 (税込価格) 000円

飲料

カゴメ 野菜一日これ一本 野菜生活100
 オリジナルレモンササダ マリゴササダアフリカササダ

カゴメ 野菜生活100 720ml
 (本体) **000円**
 (税込価格) 000円

カゴメ 野菜生活100 200ml
 (本体) **000円**
 (税込価格) 000円

カゴメ 野菜生活100 720ml
 (本体) **000円**
 (税込価格) 000円

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！

野菜×肉
の組合わせ
メニューのご提案

メニュー名

菜園風野菜とトマトソースの唐揚げ

チキンと Grill 野菜のパエリア

画像



使用製品

- ・かけるトマトのソース
- ・冷凍菜園風 Grill 野菜のミックス

- ・かけるトマトのソース
- ・冷凍菜園風 Grill 野菜のミックス

メニュー名

大豆ミートのキーマカレープレート

オードブルにごろごろ野菜のマリネ

画像



使用製品

- ・大豆ミートのキーマカレー 180g

- ・自然解凍で使えるごろごろカット 3種ミックス 1kg

大豆ミート×野菜
オードブル×野菜
の組合せも
いかがでしょうか！



ご提案商品

この時期にあう、野菜メニューを
ご提案します！

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

かけるトマトのソース



465g/20

あらごし完熟トマトに
玉ねぎを加えたさっぱりとした味わいのトマ
トのソースです。かけ
るだけで、メニューが
おいしく、彩りよく仕
上がります。

イタリア産 Grill 野菜 ざく切り4種ミックス



* 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

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 Grill 加工しました。

※同内容で600gの商品も
ございます。(商品名：
菜園風 Grill 野菜のミックス)



大豆ミートのキーマカレー



180g/5*6



～プラントベースカレーは
豊富なラインアップ～

炒めた野菜やトマトペースト、野菜だしが溶け込んだ、野菜の甘
味や旨味を引き立てた、コクのある味わいに仕上げました。植物
素材を使った、プラントベース（植物由来）のカレーです。

冷凍 自然解凍で使える ごろごろカット3種ミックス



1kg/10

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3種の野菜をざくっと大きめにカットしてノンオイルで
Grill し、ミックスしました。
具材感のある野菜と彩りの良
さ、さらに加熱せずに、
自然解凍でお使いいただける
利便性をプラスしました。

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。

