



ベーカリー・惣菜通信 2022年11月向け提案

カゴメ株式会社

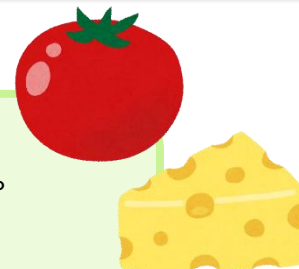


11月		催事・行事	11月		催事・行事
1	火	紅茶の日、全国すしの日 玄米茶の日、野沢菜の日	20	日	ピザの日、いい乾物の日
3	木	文化の日、調味料の日 チャンポン麺の日 サンドウィッチの日	22	火	小雪、いい夫婦の日
7	月	立冬、鍋の日、ソースの日 あられ・おせんべいの日	23	水	勤労感謝の日 外食の日、牡蠣の日
11	金	きりたんぽの日、チーズの日 鮭の日、ピーナッツの日 長野県きのこの日	24	木	鯉節の日、和食の日
15	火	七五三、かまぼこの日 昆布の日	29	火	いい肉の日

ベーカリー向け提案



○11月11日はチーズの日！



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。

ラトウイユフィリングを使用した「きのこことチーズのラトウイユデニッシュ」、グリル野菜を人気のグリルサンドに使用した「菜園風野菜とベーコンのグリルドチーズサンド」のご紹介です。

テーマ	チーズの日	
メニュー名	きのこことチーズのラトウイユデニッシュ	菜園風野菜とベーコンのグリルドチーズサンド
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ィリング	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y3559	Y3760

○11月17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。バーニャカウダソースと冷凍ナスを使用した「秋野菜のバーニャカウダパン」、ジェノベーゼと相性の良いモッツアレラチーズを使用した「ジェノベーゼピザパン」のご紹介です。



テーマ	ボジョレー	
メニュー名	秋野菜のバーニャカウダパン	ジェノベーゼピザパン
画像		
使用商品	カゴメバーニャカウダ(ディップソース) カゴメ冷凍ナスのグリル (ラウンドスライス)	カゴメ冷凍ジェノベーゼ
メニューNo.	60353	Y4738

野菜の旨味たっぷり！

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。

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。

使いやすいボトルソース

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
スが、野菜のおいしさを
引き立てます。ディップ、
パスタ、ピザなど色々な
メニューにご利用いただ
けます。

存在感のある輪切りタイプ

ナスのグリル（ラウンドスライス）



600g/6

地中海性気候で育った
彩り鮮やかなイタリア産
ナス（長ナスタイプ）を
輪切りにして、グリルしま
した。

イタリアの大地の恵み

ジェノベーゼ



200g/20

チーズ、松の実、アン
チョビを使った、バジル
の風味豊かなシーズ
ニングです。ピザ、パスタ
など幅広い料理にお使
いいただけます。

惣菜（中食）向け提案



多くの企画が減る中「ボジョレー」は101社で掲載で増加傾向
お酒に合うメニュー提案は引き続き重要

2021年11月度 : 2021年11月1日 ~ 2021年11月28日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	ボジョレー・ヌーボー	101	(1)	(-11)
2	感謝	80	(-13)	(-45)
3	ブラックフライデー	71	(20)	(18)
4	駅弁	56	(6)	(10)
5	七五三	55	(-2)	(-10)
6	家族・団らん	51	(-7)	(-12)
7	鮭の日	51	(3)	(-7)
8	ポッキー & プリッツの日	38	(2)	(-8)
9	いい肉の日	34	(-19)	(-11)
10	チーズの日	33	(-1)	(-10)

2021年10月度 : 2021年11月1日 ~ 2021年11月28日				
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	鍋	246	(16)	(-30)
2	寿司	98	(27)	(25)
3	すき焼き	93	(8)	(-9)
4	ステーキ	84	(7)	(-2)
5	手軽・簡単	78	(-15)	(-10)
6	あったか	66	(-8)	(-49)
7	しゃぶしゃぶ	65	(15)	(5)
8	シチュー	63	(-5)	(-11)
9	おでん	57	(13)	(1)
10	おつまみ	53	(2)	(4)

メニュー名	ちよこっと洋風DELI	【カゴメヴィーガン】ペンネアラビアータ
画像		
使用製品	・冷凍菜園風グリル野菜のミックス	・彩り野菜と大豆のアラビアータ140g

メニュー名	イタリアンチキン焼き	とろーりチーズと唐揚げのパネチキン風
画像		
使用製品	・かけるトマトのソース	・野菜で彩るトマトのソース300g ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス

冷凍菜園風グリル野菜のミックス



* 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

600g/10

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グリル加工しました。

彩り野菜と大豆ミートのアラビアータ



130g/10×3

～プラントベースパスタソースは豊富なラインアップ～

完熟トマトをベースにグリル野菜（なす、黄色ズッキーニ）や大豆ミートの固形具材を加えた、ピリ辛なパスタソースです。パスタ以外に、上掛け用のソースとしてもご利用頂けます。

野菜で彩るトマトのソース

300g/10



6種類の野菜（トマト、たまねぎ、ズッキーニ、緑ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン）を使用した具沢山のトマトのソースです。適度な粘度があり、様々な料理の上掛けに最適です。

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。オムライスなどの卵料理、ハンバーグ等に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。

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
この目標に達してならず、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。

