



ベーカリー・惣菜通信 2023年1月向け提案

カゴメ株式会社



ベーカリー向け提案



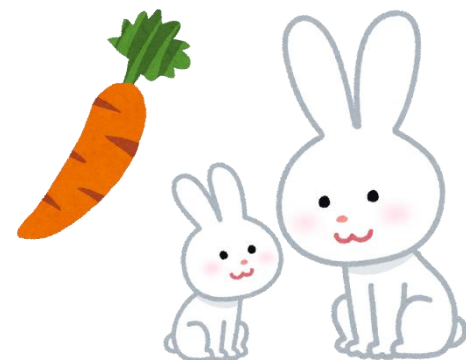


くらしの暦（主な催事・行事）

| 1月 | | 催事・行事 | 1月 | | 催事・行事 |
|----|---|------------------|----|---|--------------------|
| 1 | 日 | 元旦 | 17 | 火 | おむすびの日 |
| 7 | 土 | 七草の日 | 20 | 金 | 甘酒の日 |
| 9 | 月 | 成人の日 | 22 | 日 | カレーの日 |
| 10 | 火 | 糸引き納豆の日 明太子の日 | 23 | 月 | アーモンドの日 |
| 11 | 水 | 鏡開き 塩の日 | 25 | 水 | 中華まんの日 ホットケーキの日 |
| 12 | 木 | いいにんじんの日 | 26 | 木 | コラーゲンの日 |
| 14 | 土 | いよかんの日 | 31 | 火 | 愛菜の日 |
| 15 | 日 | いちごの日 | | | |

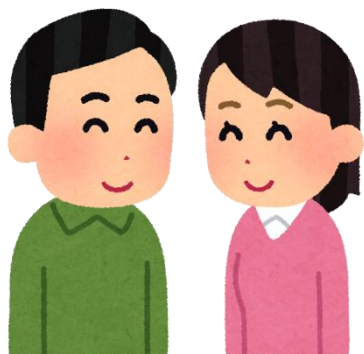
○1月12日はいいにんじんの日！

1月12日は株式会社韓国人参公社ジャパンにて制定された「**いいにんじんの日**」です。にんじんの形をイメージしたクリームパン「にんじんのクリームパン」、2023年の干支はうさぎなのでにんじんと一緒に合わせて「うさぎのオムレツパン」はいかがでしょう。



| テーマ | いいにんじんの日 | |
|---------|---------------------------------------|--|
| メニュー名 | うさぎのオムレツパン | にんじんのクリームパン |
| 画像 | | |
| 使用商品 | カゴメ野菜生活100（3倍濃縮） カゴメペーカリー用トマトケチャップ | カゴメ野菜生活100（3倍濃縮） カゴメ冷凍トマトピューレー カゴメ冷凍国産ほうれん草ピューレー |
| メニューNo. | Y0936 | Y2654 |

○愛菜の日に愛妻に日頃の感謝を伝えよう！



1月31日は愛菜の日（1を『アイ=愛』 31を『サイ=菜』）に制定されています。
その「菜を妻」に変えて愛妻の日としての日頃の感謝を伝えるメニューの提案です。
高リコピントマト使用のケチャップを使用した「オムレツバーガー」と「ミックスピザ」のご紹介です。

| テーマ | 愛妻の日 | |
|---------|---|--|
| メニュー名 | 高リコピントマトケチャップの オムレツバーガー | 高リコピントマトケチャップの ミックスピザ |
| 画像 |  |  |
| 使用商品 | カゴメトマトケチャップ高リコピントマト使用 | カゴメトマトケチャップ高リコピントマト使用 カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス |
| メニューNo. | Y3598 | 60690 |

使用カゴメ商品のご紹介

粘度が高いソース

ベーカリー用トマトケチャップ



1kg/12

従来のトマトケチャップにくらべて味、赤色、粘度が濃いケチャップです。増粘剤は使用していません。

3倍濃縮で使いやすい

野菜生活100 (3倍濃縮)



1L/6

野菜生活100の3倍濃縮飲料です。3倍希釈するだけで、野菜生活100をご提供いただけます。なお野菜汁60%+果汁40%の設計です。

トマトのうま味

カゴメ 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

ほうれん草ピューレー



1kg/5×2B

冷凍状態のほうれん草を細かく破碎し、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きています。

高リコピントマト100%!

高リコピントマト使用 トマトケチャップ



800g/12、3kg/4

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。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。

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。

カゴメ飲料のご紹介

通常品



野菜生活100
オリジナル



野菜生活100
ベリーサラダ



野菜生活100
マンゴーサラダ



野菜生活100
アップルサラダ



野菜一日これ一本



野菜一日これ一本
Light



野菜一日これ一本
Plus+

季節限定

1/17発売



野菜生活100
熊本デコポンミックス

1/24発売



春のフルーツこれ一本
ピーチ&アセロラブレンド

お店の冷ケースに野菜飲料・植物性
ミルク系シリーズも並べませんか？
バリエーション豊富なカゴメの飲料を
提案致します！



惣菜（中食）向け提案





1月のチラシテーマ（前年）

チラシ全体出稿は21年比105%

受験生応援テーマは前年比では減っているが、掲載企業数は多い→重要なテーマ

| 2022年1月度：2021年12月27日～2022年1月30日 | | | |
|---------------------------------|--------|--------|-------|
| 順位 | タイトル分類 | 掲載実企業数 | 前年差 |
| 1 | 歳末・年越 | 99 | (-1) |
| 2 | 正月 | 98 | (1) |
| 3 | 七草 | 86 | (-2) |
| 4 | 初売 | 72 | (-1) |
| 5 | 家族・団らん | 68 | (-1) |
| 6 | 節分 | 68 | (-13) |
| 7 | 三日とろろ | 68 | (-4) |
| 8 | 受験 | 63 | (-4) |
| 9 | いちごの日 | 57 | (3) |
| 10 | 感謝 | 57 | (1) |

| 2022年1月度：2021年12月27日～2022年1月30日 | | | |
|---------------------------------|--------|--------|-------|
| 順位 | メニュー分類 | 掲載実企業数 | 前年差 |
| 1 | そば | 99 | (2) |
| 2 | 鍋 | 92 | (-3) |
| 3 | 刺身 | 90 | (0) |
| 4 | すき焼き | 88 | (-3) |
| 5 | 寿司 | 88 | (-4) |
| 6 | おせち | 87 | (6) |
| 7 | しゃぶしゃぶ | 78 | (8) |
| 8 | 焼肉 | 71 | (3) |
| 9 | ごちそう | 66 | (-6) |
| 10 | あったか | 56 | (-12) |

冬場に向けて、免疫や健康への意識は更に高まる見込み ゲン担ぎく本質的な体調管理が求められるのでは

◆受験生に必要なのは

カラダに負担をかけない食事

- ✓ **しっかり糖質！**
⇒脳のエネルギー源になります
- ✓ **脂質は控えめ！**
⇒消化をよくします



◆オムライスを受験生の味方！

| 食材 | 含まれる栄養素 | はたらき |
|---|---------|----------------------------|
|  | ビタミンA | 免疫力アップ |
|  | たんぱく質 | 筋肉の材料になる、 免疫力アップ |
|  | ビタミンA・C | 免疫力アップ |
|  | 糖質 | 脳のエネルギー源 |

オムライスに使われる食材とそのはたらき

| メニュー名 | 合格（「5」を書く）！オムライス | 大豆ミートのキーマカレープレート |
|-------|---|---|
| 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8g | <ul style="list-style-type: none"> ・大豆ミートのキーマカレー 180g |

| メニュー名 | ローディッドポテト | さばとごろごろ野菜のトマト煮 |
|-------|---|--|
| 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"> ・デリカ用ナポリタンソース ・冷凍農園風イタリアンミックス (ごろごろカット) |

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
1kg/10

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

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。

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。

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。

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。

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。

