



6月

# ベーカリー・惣菜通信 2023年6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)



6月		催事・行事	6月		催事・行事
2	金	横浜カレー記念日	16	金	麦とろの日
4	日	蒸しパンの日	18	日	父の日
5	月	世界環境デー	20	火	ペパーミントの日
6	火	芒種 ロールケーキの日 梅の日	21	水	夏至
8	木	世界海洋デー	22	木	かにの日
10	土	無添加の日	27	火	ちらし寿司の日
11	日	入梅	29	木	佃煮の日
15	木	生姜の日			

## ○ グリル野菜を使用したメニュー紹介



カゴメグリル野菜はイタリアで育った野菜をカットし、グリルして冷凍した商品です。グリルによっていっそう引き出された野菜の旨み、甘み、香ばしさが特徴です。トッピングや包餡など幅広くお使いいただけます。

今回は、トッピングで使用している「ピザパン」と「彩り野菜とボロネーゼのタルティーヌ」のご紹介です。

テーマ	グリル野菜	
メニュー名	ピザパン	彩り野菜とボロネーゼのタルティーヌ
画像		
使用商品	カゴメトマトソース濃縮タイプ カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス	カゴメボロネーゼフィリング カゴメ農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）

## ○自然解凍で使えるグリル野菜を使用したメニュー紹介

自然解凍グリル野菜はイタリアで育った野菜をカットし、グリルして冷凍した商品です。既存のグリル野菜に、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。  
今回は自然解凍の特徴を活かしてマリネにしたものをトッピングした「グリル野菜のマリネ使用ハンバーガー」と「グリル野菜マリネのサラダピザ」のご紹介です。

テーマ	グリル野菜（自然解凍）	
メニュー名	グリル野菜のマリネ使用ハンバーガー	グリル野菜マリネのサラダピザ
画像		
使用商品	カゴメ自然解凍で使えるざく切り4種ミックス	カゴメトマトソース濃縮タイプ カゴメ自然解凍で使えるごろごろ3種ミックス

## カゴメ独自のトマト

### トマトソース濃縮タイプ

500g/24



約2倍に濃縮したトマトソースですので、コスト削減になります。また、好みの濃さに調整しお使いいただくことが可能です。軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。

## 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。

## 存在感のある大きめサイズ！

### 農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)

1kg/10



具材感のある野菜と彩りの良さ、そして、グリルによって、いっそう引き出された野菜の旨み、甘み、香ばしさが特徴です。野菜を主材とした料理に幅広くご利用ください。

## 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。肉のうま味が活きた、しっかりとした味付けのため、野菜等をそのまま具材にご使用頂いてもおいしく仕上がります。

## 解凍してそのまま使える！

### 自然解凍で使える ざく切り4種ミックス

1kg/10



地中海性気候で育った彩り鮮やかな4種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカット、ノンオイルでグリルし、ミックスしました。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。

## 解凍してそのまま使える！

### 自然解凍で使える ごろごろカット3種ミックス

1kg/10



具材感のある野菜と彩りの良さ、そしてグリルによって、いっそう引き出された野菜の旨み、甘み、香ばしさが特徴です。さらには加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

テーマは父の日が前年増、家飲みも上位ランクイン  
メニュー掲載でおつまみメニューも堅調な推移

2022年6月度 : 2022年5月30日 ~ 2022年6月26日

順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	父の日	125	(14)
2	漬物・果実酒	105	(23)
3	感謝	68	(-3)
4	家飲み・居酒屋	39	(-35)
5	健康	37	(-11)
6	梅雨	34	(3)
7	家族・団らん	31	(-4)
8	北海道フェア	24	(7)
9	パーティー	23	(14)
10	産地・生産者応援	23	(-4)

2022年6月度 : 2022年5月30日 ~ 2022年6月26日

順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	焼肉	138	(19)
2	寿司	117	(27)
3	サラダ	101	(5)
4	ステーキ	98	(8)
5	おつまみ	91	(2)
6	刺身	91	(18)
7	手軽・簡単	88	(-11)
8	デザート	73	(12)
9	丼	66	(-14)
10	ごちそう	51	(11)

暑くなりはじめ  
る6月に、うま  
味と辛みのある  
**旨辛トマトメ  
ニュー**はいかが  
でしょうか！

加熱不要！自  
然解凍で使え  
る Grill 野菜を  
使用した彩り鮮  
やかなメニュー  
のご提案

メニュー名	ジャークチキンプレート	旨辛つまナポ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サルサ (ピリ辛)</li> <li>・農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旨辛ホットチリケチャップ</li> </ul>
メニュー名	自然解凍 基本のマリネ解凍	コールスローサラダ～自然解凍 Grill 野菜使用～
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イタリア産 Grill 野菜ざく切り 4 種ミックス 200g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自然解凍で使えるざく切り 4 種ミックス 1kg</li> </ul>



## サルサ (ピリ辛) ボトル



450g/20

トマト、たまねぎ、ピーマン、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です。使いやすいサイズ。

## 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。



## 旨辛ホットチリケチャップ



170g/20×2H

レッドペッパーの辛みと、ローストガーリックパウダーを加えたコクで、旨辛な味わい。これ1本でケチャップのおいしさとスパイスの旨辛を簡単に表現することができます。

※23年2月28日発売予定

## イタリア産グリル野菜 ざく切り4種ミックス



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グリル加工しました。

\* 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

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



## 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グリルし、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。

