



ベーカリー・惣菜通信 2023年7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・記念日）



7月		催事・行事	7月		催事・行事
2	日	半夏生、タコの日、 うどんの日	14	金	ゼラチンの日
3	月	ソフトクリームの日	15	土	マンゴーの日
4	火	梨の日	16	日	駅弁記念日
5	水	穴子の日	17	月	海の日
6	木	サラダ記念日	20	木	ハンバーガーの日
7	金	七夕、乾麺デー、 冷やし中華の日	27	木	スイカの日
8	土	チキン南蛮の日	30	日	土用丑の日
10	月	納豆の日			

○暑い夏には旨辛スパイシーメニュー！ 🌶️

暑さが本格化する時期は、辛さがある食べ物が食べたくなります。そこで手軽に食べられるパンで旨辛スパイシーメニューをご紹介します。
サルサを使用した「夏野菜のスパイシードッグ」とスパイスアップケチャップを使用した「スパイシートマトとえびフリッターのピザ」です。



テーマ	旨辛スパイシー	
メニュー名	夏野菜のスパイシードッグ	スパイシートマトとえびフリッターのピザ
画像		
使用商品	カゴメサルサ（ピリ辛） カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス	カゴメトマトケチャップスパイスアップ カゴメ冷凍赤ペペローニのグリル（スクエアカット）
メニューNo.	Y2059	Y5013

○暑い夏には旨辛スパイシーメニュー！

こちらでは170g容量の新商品ケチャップ2種を使用した旨辛メニューのご紹介です。
ケチャップベースの商品を使用しているため辛さが苦手な方でも召し上がることができます。
旨辛ホットチリケチャップを使用した「ピリ辛ソースのケバブサンド」とスパイシーカレーケチャップを使用した「チーズカレーホットサンド」のご紹介です。



テーマ	旨辛スパイシー（新商品ケチャップ2種）	
メニュー名	ピリ辛ソースのケバブサンド	チーズカレーホットサンド
画像		
使用商品	カゴメ高リコピントマト カゴメ旨辛ホットチリケチャップ	カゴメスパイシーカレーケチャップ
メニューNo.	Y5277	Y5264

使用商品のご紹介

爽やかな辛さ

サルサ (ピリ辛)



450gボトル/20
925gチューブ/12

トマト、ピーマン、玉ねぎ、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。唐辛子の辛味をきかせたホットタイプです。

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。

スパイス2倍!

トマトケチャップ° スパイスアップ°



1kg/12
3kg/4

「カゴメ トマトケチャップ標準 (JAS標準グレード品)」対比で、香辛料の使用量を2倍にしました。スパイスの芳醇な香りをお楽しみください。

カゴメ独自のトマト

高リコピントマト

容量はお問い合わせください



カゴメ独自の高リコピントマトは、当社通常の加工用トマトに比べて1.5倍のリコピンを含んだ「スーパーベジタブル」です。中までしっかり赤く、色鮮やかさとトマト本来の美味しさをあわせ持ちます。

味決め簡単!

旨辛ホットチリケチャップ°



170g/20×2H

レッドペッパーやローストガーリックパウダーを加えた旨辛でコクのある味わいが特長のケチャップです。

旨辛スパイシー!

スパイシーカレーケチャップ°



170g/20×2H

クミン、コリアンダーをアクセントに複数のスパイスを加えたスパイシーで厚みのある味わいが特長のケチャップです。

惣菜向け提案





7月のチラシテーマ(前年)

テーマは“季節感”ある土用・半夏生・夏休み増加。
焼肉・サラダが減少。

2022年7月度 : 2022年6月27日 ~ 2022年7月31日			
順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	土用	219	(14)
2	半夏生	99	(12)
3	感謝	99	(-1)
4	七夕	60	(-4)
5	夏休み	45	(9)
6	カルピスの日	36	(6)
7	盆	36	(-6)
8	家族・団らん	36	(-23)
9	熱中症対策	35	(5)
10	肉の日	34	(4)

2022年7月度 : 2022年6月27日 ~ 2022年7月31日			
順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	焼肉	147	(-36)
2	寿司	125	(3)
3	手軽・簡単	122	(-28)
4	丼	116	(8)
5	スタミナ	103	(7)
6	デザート	99	(18)
7	刺身	88	(-8)
8	サラダ	78	(-25)
9	そうめん	73	(8)
10	カレー	71	(-7)

夏はカレーが美味しい季節♪
野菜を使った夏におすすめのカレーのご提案です！

メニュー名	大豆ミートのキーマカレープレート	4種の夏野菜カレー
画像		
使用製品	・大豆ミートのキーマカレー 180g	・ざく切り4種ミックス 200g

カラフルな野菜を使ったメニューのご提案！
彩り鮮やかな野菜で心も身体も元気！

メニュー名	ごろごろ野菜のマリネ	彩り野菜のWソースチキン南蛮弁当
画像		
使用製品	・自然解凍で使えるごろごろカット 3種ミックス 1kg	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス

使用商品のご紹介

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。

イタリア産 Grill 野菜 ざく切り 4 種ミックス



200g/20

* 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 Grill 野菜のミックス）



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。

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。

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。

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、ひとつひとつが考えるよりも、
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。

