



ベーカリー通信 2024年2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）

©2024 カゴメ株式会社
無断複写・無断転載を禁止します

2月		催事・行事	2月		催事・行事
2	金	麩の日	16	金	寒天の日
3	土	節分 大豆の日	22	木	おでんの日
6	火	海苔の日	23	金	天皇誕生日
9	金	肉の日	28	水	ビスケットの日
10	土	豚丼の日			
11	日	建国記念日			
12	月	レトルトカレーの日			
14	水	バレンタインデー			

節分とは、季節の分かれ目を指し、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことをすべて節分と言います。新しい年が始まる、立春の前日が特に重要視され、「節分」は2月になったと言われています。

節分に合わせて、豆のミックス品を使用したメニューのご提案です。



メニュー名

まめくろ

5種豆の蒸しパン

画像



使用製品

・カゴメ冷凍4種豆のミックス

・カゴメ5種豆ミックス1Kg

メニュー名

4種豆とトマトソースのピタパン

4種豆とサルサのトルティーヤ

画像



使用製品

・自然解凍で使えるかんたん4種豆ミックス1kg
・カゴメトマトソース濃縮タイプ

・自然解凍で使えるかんたん4種豆ミックス1kg
・カゴメサルサ(ピリ辛)

4種豆のミックス



1kg/6

カンネッリーニ（白いんげん豆）、チーチ（エジプト豆）、レッドキドニー（赤いんげん豆）、ポルロッティ（いんげん豆）の4種類の豆をそれぞれ茹でて急速バラ凍結し、ミックスしたものです。

NEW 自然解凍で使える かんたん4種豆ミックス



1kg/10

白いんげん豆、ひよこ豆、赤いんげん豆、いんげん豆の4種類の豆をミックスしました。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。トマトソースやドレッシングと和え、解凍するだけでお使いいただけます。

5種豆ミックス



1kg/6

マローファットピース、ひよこ豆、白いんげん豆、赤いんげん豆、うずら豆に軽く塩味をきかせて彩りよくミックスしました。メニューにトッピングしたり、和えたり、添えたりすることで、「ヘルシー感と彩り」を演出いただけます。

トマトソース濃縮タイプ



500g/24
1kg/12

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、お好みの濃さに調整しお使いいただく事が可能です。軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。

サルサ（ピリ辛）



450g/20
925g/12

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの野菜がたっぷりの素材の食感が楽しめるスパイシーなソースです。片手で使いやすいボトルタイプとチューブタイプがあります。

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？

野菜生活シリーズ



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



Smoothieシリーズ

野菜一日これ一本シリーズ



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
トリプルケア

植物性ミルク系シリーズ



畑うまれのやさしいミルク
※牛乳・豆乳ではありません



バリエーション豊富な
カゴメの飲料をご提案！



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、筋肉や骨をつくる働きを助けてくれる。
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。

