



ベーカリー通信 2024年3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

3月		催事・行事	3月		催事・行事
1	金	デコポンの日	17	日	彼岸入り（春）
3	日	ひなまつり	20	水	春分の日
7	木	メンチカツの日	23	土	彼岸明け（春）
8	金	さやえんどうの日			
9	土	雑穀の日			
10	日	砂糖の日 ミントの日 ミートソースの日			
14	木	ホワイトデー			
15	金	オリーブの日			

ピザパンのベースのソースをアレンジすることで、定番メニューを味変させることができます。今回は濃縮タイプのトマトソースを使用した基本のピザパンと、3種類のアレンジメニューをご提案します。



メニュー名

基本：彩り野菜のピザパン

ごろごろ野菜の旨辛ホットチリピザパン

画像



使用製品

- ・トマトソース濃縮タイプ
- ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス

- ・旨辛ホットチリケチャップ
- ・冷凍農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）

メニュー名

彩り野菜のカーリーピザパン

ナポリタン風ピザパン

画像



使用製品

- ・スパイシーカーリーケチャップ
- ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス

- ・洋食店のケチャップ
- ・冷凍レッドピメント（スライス）
- ・冷凍イエローピメント（スライス）

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。

旨辛ホットチリケチャップ



170g/20×2

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。

スパイシーカレーケチャップ



170g/20×2

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。

洋食店のケチャップ



770g/12

ケチャップとレードやバター、ローストしたたまねぎをブレンドした、豊かな香り&コクのある味わいが特長です。

菜園風グリル野菜のミックス



600g/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、グリル加工したミックス品です。料理に具材感・野菜の彩りを手軽に付与できます。

農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)



1kg/10

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大き目にカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。

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

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。

