



ベーカリー通信 2024年9月向け提案

カゴメ株式会社



KAGOME

※厚生省が推進する健康日本21では、
1日350g以上野菜を摂ることを目標としています。



9月 9月の暦（主な催事・行事・記念日）

9月		催事・行事	9月		催事・行事
1	日	防災の日、キウイの日	18	水	かいわれ大根の日
6	金	黒豚の日、黒豆の日	22	日	秋分の日
9	月	食べ物を大切にする日、 手巻き寿司の日	23	月	乳酸菌の日
15	日	ひじきの日	25	水	10円カレーの日
16	月	敬老の日	29	日	洋菓子の日
17	火	中秋の名月、 イタリア料理の日	30	月	クルミの日

9月：健康増進月間

秋の味覚を使ったメニューのご紹介です。
パンプキンピューレーを使った「あんバターサンド」、「きのこことチーズのラタトゥイユデニッシュ」はいかがでしょう。



メニュー名

パンプキンあんバターサンド

きのこことチーズのラタトゥイユデニッシュ

画像



使用製品

・パンプキンピューレー

・カゴメ4種野菜と完熟トマトの
ラタトゥイユフィリング

9月17日は中秋の名月（十五夜）です。月を見ながら食べるお団子をイメージした「お月見だんごパン」はいかがでしょう。
また、お月見をしながらワンハンドで食べられる、「ワンハンドブレッド」をご提案します。秋の味覚を感じられるきのこ、チリコンカン組み合わせています。



メニュー名

お月見だんごパン

ワンハンドブレッド
～チリコンカンときのこ～

画像



使用製品

・パンプキンピューレー

・3種豆のチリコンカンフィリング

使用商品のご紹介

パンプキンピューレー



1kg/5×2B

冷凍状態のかぼちゃを細かく破碎し、冷凍にしました。食感がなめらかです。加熱済みですのでそのままでもご利用いただけます。

4種野菜と完熟トマトの ラタトゥイユフィリング



500G/10

4種類のイタリア産グリル野菜を完熟トマトで煮込んだ、野菜の旨味たっぷりのフィリングです。野菜の食感を活かし、具材感たっぷりに仕上げました。

3種豆のチリコンカンフィリング



500g/10

3種類の豆（ひよこ豆、赤いんげん豆、レンズ豆）に牛挽肉やトマト、香辛料などを加えて煮込み、メキシコ料理「チリコンカン」の味を再現したフィリングです。

お店の冷ケースに**野菜飲料シリーズ**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。

