



# ベーカリーご提案書

カゴメ株式会社

# 2025年 年間くらしの暦（主な催事・行事・記念日）

| 月  | 催事・行事                                                         | 月   | 催事・行事                                                          |
|----|---------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------|
| 1月 | 1 元旦/7七草/13成人の日<br>12いいにんじんの日/31愛菜の日                          | 7月  | 2半夏生・タコの日/7七夕/<br>8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/<br>19土用の丑の日/20ハンバーガーの日    |
| 2月 | 2節分/3乳酸菌の日<br>9肉の日/11建国記念日<br>14バレンタインデー/23天皇誕生日              | 8月  | 1パインの日/3はちみつの日/<br>6ハムの日/7バナナの日/11山の日<br>31野菜の日                |
| 3月 | 1デコポンの日/3ひなまつり/<br>7メンチカツの日/10ミートソースの日<br>/14ホワイトデー/15オリーブの日  | 9月  | 1キウイの日<br>15敬老の日/23秋分の日<br>29洋菓子の日/30クルミの日                     |
| 4月 | 4あんパンの日/12パンの記念日<br>14オレンジデー/20イースター/<br>29昭和の日               | 10月 | 1コーヒーの日/6中秋の名月<br>10トマトの日/13豆・サツマイモの日/<br>15きのこの日/31ハロウィン      |
| 5月 | 3憲法記念日/4みどりの日/<br>5こどもの日/6コロッケの日/11母の日<br>15ヨーグルトの日/29エスニックの日 | 11月 | 3サンドウィッチの日/7ソースの日<br>11チーズの日/15七五三/20ピザの日<br>22いい夫婦の日/23勤労感謝の日 |
| 6月 | 4蒸しパンの日/6ロールケーキの日<br>15父の日・生姜の日/<br>18おにぎりの日/22かにの日           | 12月 | 1ワッフルの日/3くるみパンの日<br>22冬至/24クリスマスイブ/<br>25クリスマス/31大みそか          |

# 2月 2月の暮らしの暦（主な催事・行事・記念日）

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



# ご提案メニュー

この時期にあう、  
野菜メニューをご提案します！

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、豆をメインに使用したメニューのご提案です。



メニュー名

## 3種豆チリコンカンと ベーコンのブリトー

画像



使用製品

・3種豆のチリコンカンフィリング

## チリコンカンバーガー



- ・トマトガーリックソース
- ・自然解凍で使えるかんたん 4種豆ミックス

「自然解凍で使えるかんたん 4 種豆ミックス」はドッグパンのトッピングにも使えます。もちろん「スイートポテトと4種豆のデニッシュ」などの焼成パンにも使うことができます。新商品の「オレンジスイートポテト」を使用しています。



メニュー名

**4種豆の具だくさんドッグ**

**スイートポテトと4種豆のデニッシュ**

画像



使用製品

- ・サルサ ピリ辛
- ・自然解凍で使えるかんたん 4 種豆ミックス

- ・オレンジスイートポテト
- ・自然解凍で使えるかんたん 4 種豆ミックス



## 4 種豆のミックス



1kg/6

カンネッリーニ（白いんげん豆）、ひよこ豆（チーチ）、レッドキドニー（赤いんげん豆）、ボルロッチェ（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。

## 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。サラダ、冷惣菜、スープ等幅広いメニューにご利用ください。

## オレンジスイートポテト



1kg/10

果肉がオレンジ色のイタリア産さつまいもの皮をむき、カットしグリルしました。鮮やかなオレンジ色とスッパリとした甘さ、しっとりとした食感が特長です。甘味を活かしたスイーツメニューはもちろん、食事メニューとの相性もよいです。

## 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。豆の具材感がたっぷりあり、スパイシーな味と牛肉・トマトのうま味が特長です。

## トマトガーリックソース



465g/20

ふんだんに使用したガーリックの香りが特長のトマトミックスソースです。グリルした肉料理やから揚げなどにかけるだけで、ご飯やお酒のすすむ味付けに仕上がります。

## サルサ（ピリ辛）



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。片手で使いやすいチューブ容器入りです。



# カゴメ飲料のご紹介

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100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  
カゴメの野菜飲料をご提案！





# 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。

