



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 12いいにんじんの日/31愛菜の日	7月	1半夏生/2タコの日/7七夕/ 8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/ 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 9肉の日/11建国記念日 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/ 6ハムの日/7バナナの日/11山の日 31野菜の日
3月	1デコポンの日/3ひなまつり/ 7メンチカツの日/10ミートソースの日 /14ホワイトデー/15オリーブの日	9月	1キウイの日 15敬老の日/23秋分の日 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 14オレンジデー/20イースター/ 29昭和の日	10月	1コーヒーの日/6中秋の名月 10トマトの日/13豆・サツマイモの日/ 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/ 5こどもの日/6コロッケの日/11母の日 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 11チーズの日/15七五三/20ピザの日 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 15父の日・生姜の日/ 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 22冬至/24クリスマスイブ/ 25クリスマス/31大みそか

野菜ピューレーを使った春メニューのご紹介です。
トーストなどに直接ぬることも、ソースとして使用することもでき、手軽に色味を出すことができるのでメニューの幅が広がります。

メニュー名

季節のトースト（春～夏）

画像



使用製品

- ・国産ほうれん草ピューレー
- ・冷凍バジルピューレー
- ・サルサ（ピリ辛）

野菜を味わうサンドイッチ ～バジルチキン～



- ・冷凍国産ほうれん草ピューレー
- ・冷凍バジルピューレー

自然解凍グリル野菜メニューのご紹介です。
冷凍のまま他の調味料と混ぜ合わせて解凍させることで、味が染みやすくなるのと、離水が非常に少ないのが特徴です。サンド系にも最適です。

メニュー名

クリームチーズとラタトゥイユのサンド

カラフルタルタルソースのフライドッグ

画像



使用製品

- ・トマトソース濃縮タイプ
- ・自然解凍で使えるざく切り4種ミックス

- ・自然解凍で使えるサイコロカット5種ミックス

使用商品のご紹介

国産ほうれん草ピューレー



国産ほうれん草を冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

1kg/5×2B

バジルピューレー



バジルの葉を冷凍状態のまま細かく破碎しました。ジェノベーゼ等にご使用いただけます。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。

200g/20

自然解凍で使える ざく切り4種ミックス



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、ノンオイルでグリルし、ミックスしました。料理に具材感・野菜の彩りを手軽に付与できます。さらに加熱せずに、自然解凍でお使い頂ける利便性をプラスしました。

1kg/10

自然解凍で使える サイコロカット5種ミックス



彩りの良さ、そしてグリルによって、引き出させた野菜の旨み、甘み、香ばしさが特徴です。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。

1kg/10

サルサ（ピリ辛）チューブ



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。

925g/12

トマトソース濃縮タイプ



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、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。

3kg/4
1kg/12
500G/24

5月 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

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。

