



ベーカリー通信 2025年11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。

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

秋の終わりから冬に移り変わる時期となり、秋の味覚を使ったメニューが美味しい季節です。
オレンジスイートポテトを使ったパイとかぼちゃピューレーを使ったパンのご紹介です。



メニュー名

オレンジスイートポテトと
マスカルポーネチーズのパイ

ねじりかぼちゃパン

画像



使用製品

・冷凍オレンジスイートポテトのグリル

・国産かぼちゃピューレー

寒くなってきた季節に食べたいほっこりするメニューのご紹介です。
フランスパンにキーマカレーとポテトサラダを使用したポテトとカレーの
グラタンパン、ボロネーゼフィリングを使用したキッシュ風ボロネーゼ
デニッシュはいかがでしょう。



メニュー名

ポテトとカレーのグラタンパン

キッシュ風ボロネーゼデニッシュ

画像



使用製品

・大豆ミートのキーマカレー

・ボロネーゼフィリング
・冷凍ナスのグリル（ラウンドスライス）

オレンジスイートポテトのグリル



1kg/10

鮮やかなオレンジ色とスッキリとした甘さ、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く、メニューの幅を広げ、メニューの見た目も華やかに彩ります。

国産かぼちゃピューレー



1kg/5×2B

国産かぼちゃ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。

ナスのグリル（ラウンドスライス）



600g/6

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ナス（長ナスタイプ）を輪切りにして、グリルしました。

大豆ミートのキーマカレー



1kg/10
180g/5×6

植物素材を使った、
プラントベース（植
物由来）のカレー
です。

ボロネーゼフィリング



500g/10

合挽き肉（牛肉、豚肉）を、
赤ワインと完熟トマトでじっくり
煮込んだボロネーゼフィリングで
す。肉の旨味が活きた、しっか
りとした味わいが特長です。

※同一製造ラインにおいて、動物性原料を含む商品を製造しています。
※原料の加工工程や全てをさかのぼった起原原料の確認はしていません。
※動物性原料とは、肉類・魚介類・卵・乳製品・はちみつなどを指します。

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



オリジナル



ベリーサラダ



マンゴーサラダ



アップルサラダ



グリーンスムージー



ビタミンスムージー



バナナスムージー



ベリー & ざくろ
スムージー

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。

