



ベーカリー通信 2026年1月向け提案

カゴメ株式会社

2026年 年間くらしの暦（主な催事・行事・記念日）

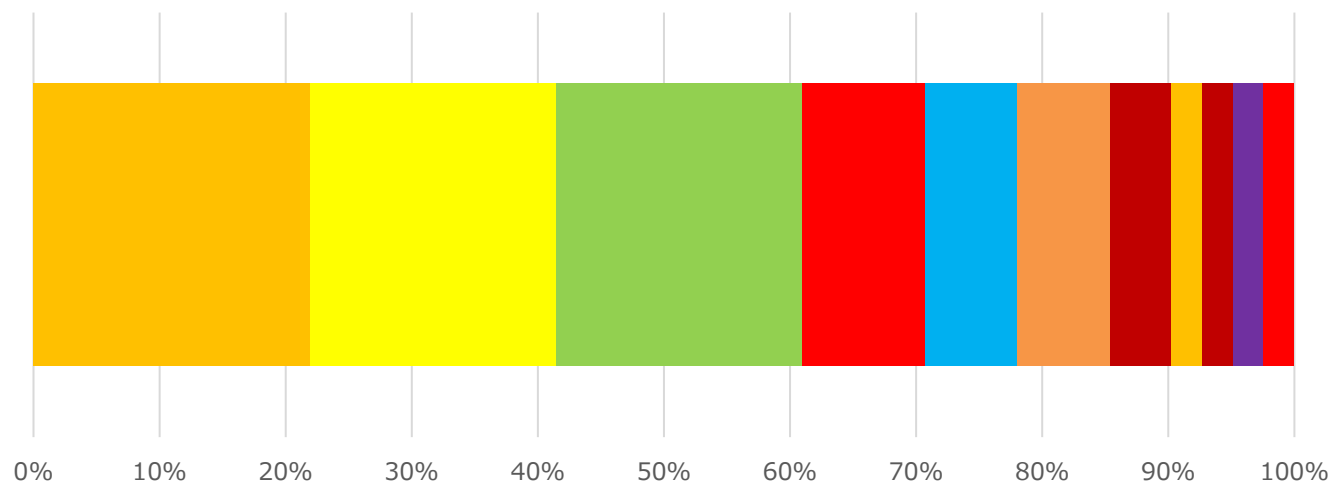
月	催事・行事	月	催事・行事
1月	1 元旦/7七草/ 12成人の日・いいにんじんの日/ 31 愛菜の日	7月	2半夏生・タコの日/7七夕/ 8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/ 20ハンバーガーの日/26土用の丑の日
2月	3節分・乳酸菌の日/ 9肉の日/11建国記念日 14バレンタインデー/23天皇誕生日	8月	1パインの日/3はちみつの日/ 6ハムの日/7バナナの日/11山の日 31野菜の日
3月	1デコポンの日/3ひなまつり/ 7メンチカツの日/10ミートソースの日 /14ホワイトデー/15オリーブの日	9月	1キウイの日/21敬老の日/ 23秋分の日/25中秋の名月 29洋菓子の日/30クルミの日
4月	4あんパンの日/5イースター/ 12パンの記念日/14オレンジデー/ 29昭和の日	10月	1コーヒーの日/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/10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生姜の日/18おにぎりの日/ 21父の日/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



ベースソース別構成比、具材ランキング

1月に多いベースソースは、カレー、チーズ、マヨネーズ、トマトソース。トッピング具材は、定番の玉ねぎ・チーズの他、冬野菜のにんじんが上位にランクイン。

◆2025年1月 パンのベースソース別構成比



具材ランキング

1位 玉ねぎ

1位 チーズ

3位 にんじん

- カレー
- チーズ
- マヨネーズ
- トマトソース
- ホワイトソース
- バジル
- トマトケチャップ
- タルタルソース
- ミートソース
- 和風
- サルサソース

カゴメ調べ：ベーカリーチェーン6社 2025年1月

1月に多かった、チーズ、マヨネーズ、トマトソース、カレーがベースのパンをご紹介します。食べ歩きも可能なカルツォーネや、ヘルシーな焼きカレーパンはいかがでしょう。

メニュー名

トマトとチキンのカルツォーネ

彩り野菜の焼きカレーパン

画像



使用製品

・トマトソース濃縮タイプ

- ・冷凍ズッキーニのグリル（ラウンドスライス）
- ・冷凍黄ズッキーニのグリル（ラウンドスライス）
- ・冷凍セミドライトマト（にんにく・ハーブ風味）

1月31日は愛菜の日（1を『アイ=愛』 31を『サイ=菜』）

野菜の摂取量が少なくなりがちなこの時期にもっと野菜を食べ健康的な食生活を送ってもらいたいとの思いから制定。

野菜の彩りを活かした蒸しパンや野菜のキッシュはいかがでしょう。



メニュー名

3種のベジ蒸しパン

野菜だし香る 彩り野菜とベーコンのキッシュ

画像



使用製品

・野菜生活100（3倍濃縮）1L

・野菜だし調味料（濃縮タイプ）
・冷凍彩り野菜ミックス

使用商品のご紹介

ズッキーニのグリル（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
ズッキーニを輪切りにして、
グリルしました。

黄ズッキーニのグリル（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
なイタリア産黄色
ズッキーニを輪切りに
して、グリルしまし
た。ほのかな甘味
があり、幅広いメ
ニュー、トッピングに
お使いいただけます。

セミドライトマト（にんにく・ハーブ風味）



570g/10

オーストラリア産のトマトを
適度に乾燥したトマト素
材です。オイル漬けなの
で、ドリップが出にくく、
ハーブとにんにくの風味を
付けていますので、味付
けも不要です。くし切りタ
イプで、トマトの具材感を
メニューへ付与することが
できます。

彩り野菜ミックス



1kg/6

地中海性気候で育った
彩り鮮やかな 5 種類のイ
タリア産野菜を小さめに
カット、弱めにグリル加工
したミックス品です。スープ
や料理のトッピングなど幅
広いメニューにご使用い
ただけます。

トマトソース濃縮タイプ



1kg/12
500G/24

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。

野菜生活100（3倍濃縮）



1L/6

「野菜生活100」の
3倍濃縮飲料です。
希釈するだけで、「野菜
生活100」をご提供
いただけます。野菜汁
60%+果汁40%
の設計です。

野菜だし調味料（濃縮タイプ）



300ml/20

素材そのもののおいしさを
引き立て、複雑なうま味
のあるメニューが仕上がり
ます。また、野菜を炒めた
香りや調理感も付与する
ことができます。

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**を並べて買い上げ点数UP

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

アーモンド・ブリーズ



アーモンド・ブリーズ
微糖



無糖

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。

