



# ベーカリーご提案書 2026年3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）

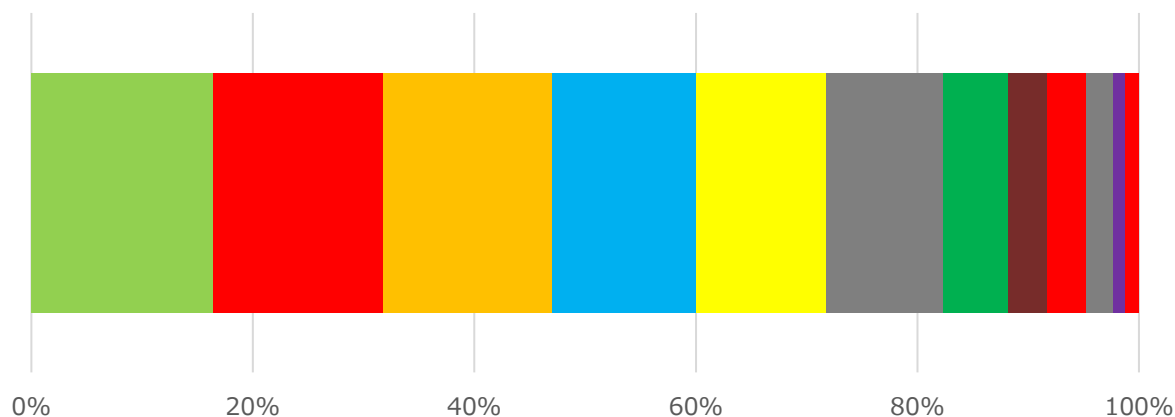
月	催事・行事	月	催事・行事
1月	1 元旦/7七草/ 12成人の日・いいにんじんの日/ 31 愛菜の日	7月	2半夏生・タコの日/7七夕/ 8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/ 20ハンバーガーの日/26土用の丑の日
2月	3節分・乳酸菌の日/ 9肉の日/11建国記念日 14バレンタインデー/23天皇誕生日	8月	1パインの日/3はちみつの日/ 6ハムの日/7バナナの日/11山の日 31野菜の日
3月	1デコポンの日/3ひなまつり/ 7メンチカツの日/10ミートソースの日 /14ホワイトデー/15オリーブの日	9月	1キウイの日/21敬老の日/ 23秋分の日/25中秋の名月 29洋菓子の日/30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



# パンの定点調査

3月のベースソースは、トマトソース、カレーソース、マヨネーズソースが多く、先月に比べて、マヨネーズソースが増加。  
トッピング具材は、玉ねぎ、じゃがいも、アスパラガスが上位3位。  
春を感じさせる具材を目立たせる仕立てに。

## ◆2025年3月 パンのベースソース別構成比



- マヨネーズ
- トマトソース
- カレーソース
- ホワイトソース
- チーズソース
- ソース無 (なし)
- バジルソース
- ミートソース
- トマトケチャップソース
- その他 (複合・不明)
- 和風・照り焼きソース
- サルサソース

### 具材ランキング

- 1位 玉ねぎ (38件)
- 2位 じゃがいも (22件)
- 3位 アスパラガス (5件)

マヨネーズを使用して具材やトッピングを目立たせ、色合いでも春らしさを演出する仕立てに。



メニュー名

## ミモザサラダとオーロラソースの タルティーヌ

画像



使用製品

・トマトケチャップ 特級

## 北海道産コーンのマヨピザ



- ・ボロネーゼフィリング
- ・国産コーンピューレー北海道産 1 k g

人気のフルーツサンド。生クリームに濃縮汁をあわせ、春らしい優しいピンク色や淡いオレンジ色のクリームでサンドしたフルーツサンドはいかがでしょう。

メニュー名

ピンククリームのいちごサンド

オレンジクリームのみかんサンド

画像



使用製品

・ビーツ濃縮汁 6 5

・にんじん濃縮汁 5 0

NEW



# 使用商品のご紹介

## トマトケチャップ特級



**1kg/12**

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切にして作ったトマトケチャップです。のびのよき、J A S 特級グレード品です。

## 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、しつかりとした味わいが特長です。

## 国産コーンピューレー（北海道産）



**1kg/5×2B**

北海道産コーン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。

## ビーツ濃縮汁 65



**1kg/10**

ビーツを搾り、約1.3倍に濃縮しました。濃い赤色と強い甘味が特長です。菓子・パン・調味料・スープ等、幅広くお使いいただけます。解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

## にんじん濃縮汁 50

**NEW**



**1kg/10**

にんじんを搾り、約8倍に濃縮しました。濃い橙色と強い甘味が特長です。調味料・調理食品・菓子・パン等、幅広くお使いいただけます。解凍のみで、加熱せずご使用いただけます。

# 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。

