



ベーカリーご提案書

2026年3月向け提案

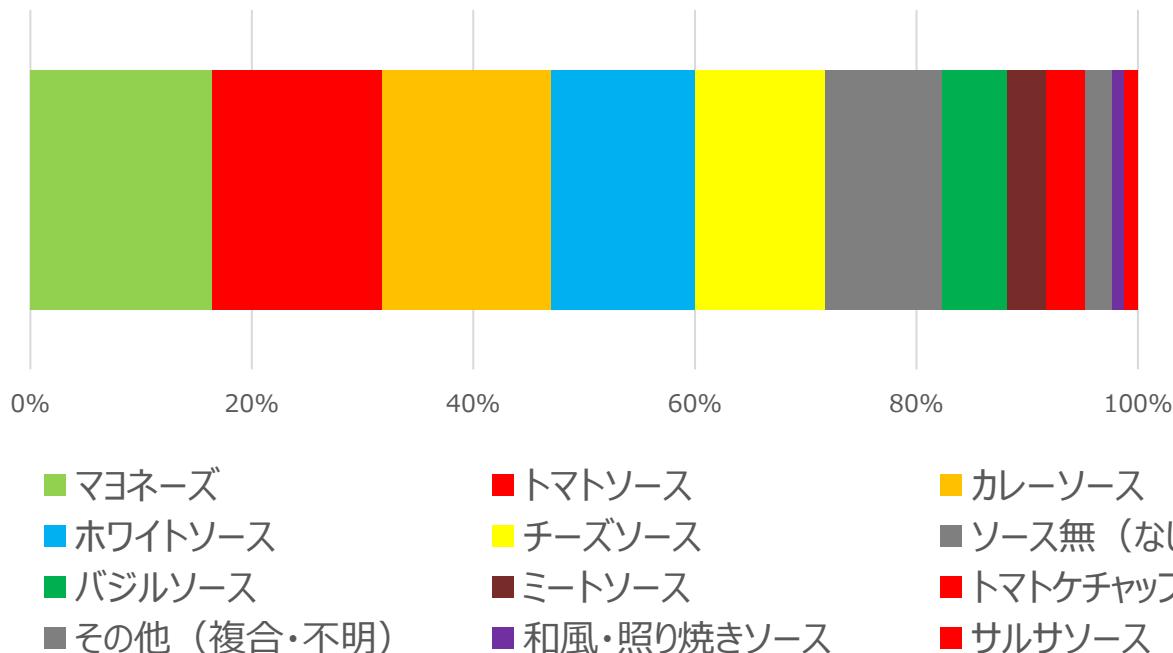
カゴメ株式会社

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子どもの日/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

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。
 トッピング食材は、玉ねぎ、じゃがいも、アスパラガスが上位3位。
 春を感じさせる食材を目立たせる仕立てに。

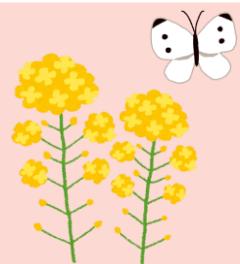
◆2025年3月 パンのベースソース別構成比



カゴメ調べ：ベーカリーチェーン6社 2025年3月

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 1kg

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か。

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	 A sandwich filled with pink strawberry cream and sliced strawberries, served on a light blue plate with two whole strawberries.	 A sandwich filled with orange cream and orange slices, served on a light green plate with two orange slices.
使用製品	・ビーツ濃縮汁 6 5	・にんじん濃縮汁 5 0

NEW

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。のびのよくきく、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13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、加熱せずに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、加熱せずに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、 よろしくお願ひいたします。



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。

自然を、おいしく、楽しく。
• **KAGOME**

