



ベーカーリーご提案書

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

新商品アーモンドブリーズを使用したメニューのご提案です。
そのまま商品をチルドケースでの販売の他、スイーツなどにも使用できます。

メニュー名

アーモンドミルクとにんじんのマフィン

アーモンドミルクのフレンチトースト

画像



使用製品

- ・アーモンド・ブリーズ 無糖
- ・冷凍国産にんじんピューレー

- ・アーモンド・ブリーズ 無糖

新商品アーモンドブリーズを使用したメニューのご提案です。
チルドケースでの販売の他、スイーツなどにも使用できます。

メニュー名

アーモンドミルクのスコーン

画像



使用製品

・アーモンド・ブリーズ 無糖

アーモンドミルクと
バナナのパウンドケーキ

・アーモンド・ブリーズ 無糖

使用商品のご紹介

アーモンド・ブリーズ 無糖



カリフォルニア契約農園アーモンド使用のアーモンドミルク（※牛乳ではありません）。アーモンドの香ばしい香りとコクがありつつ、後切れの良い味わいをお楽しみ頂けます。朝食でのシリアルや食事に合わせて、コーヒーの割材にもオススメです。

**1000g/6
200ml/12×2H**

国産にんじんピューレー



国産にんじんを冷凍状態のまま細かく破砕しました。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 × 2 B

カゴメ飲料のご紹介

お店の冷ケースに**野菜飲料・植物性ミルクシリーズ**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

アーモンド・ブリーズ



アーモンド・ブリーズ 微糖



アーモンド・ブリーズ 無糖

バリエーション豊富な
カゴメの野菜飲料をご提案！



※牛乳ではありません。

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。

