



ベーカリーご提案書 2026年12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）

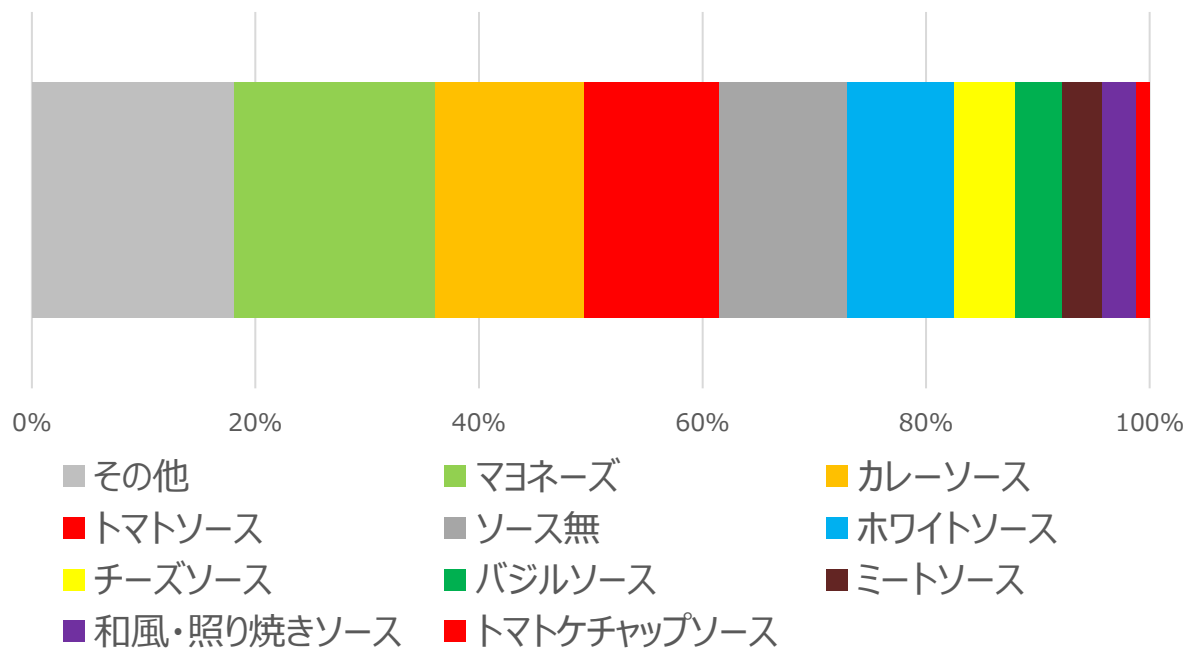
月	催事・行事	月	催事・行事
1月	1 元旦/7七草/ 12成人の日・いいにんじんの日/ 31 愛菜の日	7月	2半夏生・タコの日/7七夕/ 8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/ 20ハンバーガーの日/26土用の丑の日
2月	3節分・乳酸菌の日/ 9肉の日/11建国記念日 14バレンタインデー/23天皇誕生日	8月	1パインの日/3はちみつの日/ 6ハムの日/7バナナの日/11山の日 31野菜の日
3月	1デコポンの日/3ひなまつり/ 7メンチカツの日/10ミートソースの日 /14ホワイトデー/15オリーブの日	9月	1キウイの日/21敬老の日/ 23秋分の日/25中秋の名月 29洋菓子の日/30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

12月のベースソースは、その他ソースとマヨネーズが同率トップ。その他の中ではガーリックアヒージョ、デミグラスなど冬向け・ごちそう系ソースが目立つ。具材はチーズ・玉ねぎが引き続き中心食材。

◆2025年12月 パンのベースソース別構成比



具材ランキング

- | | |
|----|------------------|
| 1位 | チーズ (80件) |
| 2位 | 玉ねぎ (74件) |
| 3位 | ベーコン・じゃがいも (40件) |

カゴメ調べ：ベーカリーチェーン6社 2025年12月



ご提案メニュー

トッピングで上位のチーズ・たまねぎを使ったメニューのご紹介
クリスマスや寒い時期にぴったりのメニュー！！

メニュー名

ブーツピザ

たまねぎのグラタンパン

画像



使用製
品

- ・トマトソース濃縮タイプ
- ・菜園風グリル野菜のミックス

- ・オニオンソースライス90
(国産たまねぎ使用)



ご提案メニュー

業務用新商品「オニオンスープ（５倍濃縮タイプ）」と「ミネストローネ（５倍濃縮タイプ）」をそのまま使用したメニューをご提案

メニュー名

ローストビーフサンド

ミネストローネでピザトースト

画像



使用製品

・オニオンスープ（５倍濃縮タイプ）

・ミネストローネ（５倍濃縮タイプ）



使用商品のご紹介

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、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。

NEW!

オニオンスープ[°]（5倍濃縮タイプ）



500g/10

あめ色になるまで炒めたたまねぎを使用し、たまねぎと野菜だしのスープでじっくり煮込んだオニオンスープです。希釈せずに具材感のあるソースとしてもご利用いただけます。

NEW!

ミネストローネ（5倍濃縮タイプ）



500g/10

具材にじゃがいも、キャベツ、にんじん、ひよこ豆、たまねぎを使用し、完熟トマトと野菜だしのスープでじっくり煮込んだミネストローネです。希釈せずに具材感のあるソースとしてもご利用いただけます。

菜園風グリル野菜のミックス



600g/10

地中海性気候で育った
彩り鮮やかな4種類の
イタリア産野菜を具材
感のあるサイズにカット、
グリル加工したミックス品
です。料理に具材感・
野菜の彩りを手軽に付
与できます。

オニオンソテー スライス90 (国産たまねぎ使用) 淡路島たまねぎ限定



1kg/5×2B

淡路島産のたまねぎをス
ライスして、生たまねぎ重
量の約90%まで炒め
ました。淡路島産たまね
ぎの甘味とうま味が特長
です。生に近い性状で、
かつ加熱済みですので、
サラダや生姜焼き、ハヤ
シライスなど幅広いニュー
にすぐお使いいただけます。



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&アーモンド
スムージー



アサイー&ベリー
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



微糖



無糖



プロテイン



プロテイン
アーモンドミルクラテ

※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。

