



# ベーカリー・惣菜通信 2021年6月向け提案

カゴメ株式会社





# くらしの暦（主な催事・行事）



催事・行事	時期	内容
衣更え	6月1日(火)	冬服から夏服に替える日。主に学校や官公庁、銀行等制服を着用するところで行われる。古くは平安時代の宮中行事に由来し、明治時代に一般に定着。
芒種	6月5日(土)	二十四節気の一つ。6月5日～6日頃。稲や麦など、「芒」と呼ばれるとげのような毛を持つ穀物の種をまく時期という意味。
スムージーの日	6月10日(木)	スム(6)－ジー(10)と読む語呂合わせから、フルーツや野菜などの生産・加工を手掛ける株式会社ドールが制定。野菜やフルーツをそのまま摂ることができるスムージーをより多くの人に味わってもらうことが目的。
父の日	6月20日(日) (第3日曜日)	父親の日頃の労を労い、感謝をする日。 日本で定着している6月第3日曜日の父の日はアメリカで制定された父の日に由来する。
夏至	6月21日(月)	二十四節気の一つ。6月21日～22日頃。一年のうちで昼が最も長く、夜が最も短い日。エネルギー節減を目的としたキャンドルナイトイベントなども多く開催される。
夏越の祓	6月30日(水)	6月末日に行われる罪と穢れを祓い清める行事。半年の罪と穢れを祓い、残り半月の無病息災を願う茅の輪くぐりなどの神事が全国の神社で行われる。



# ベーカリー向け提案



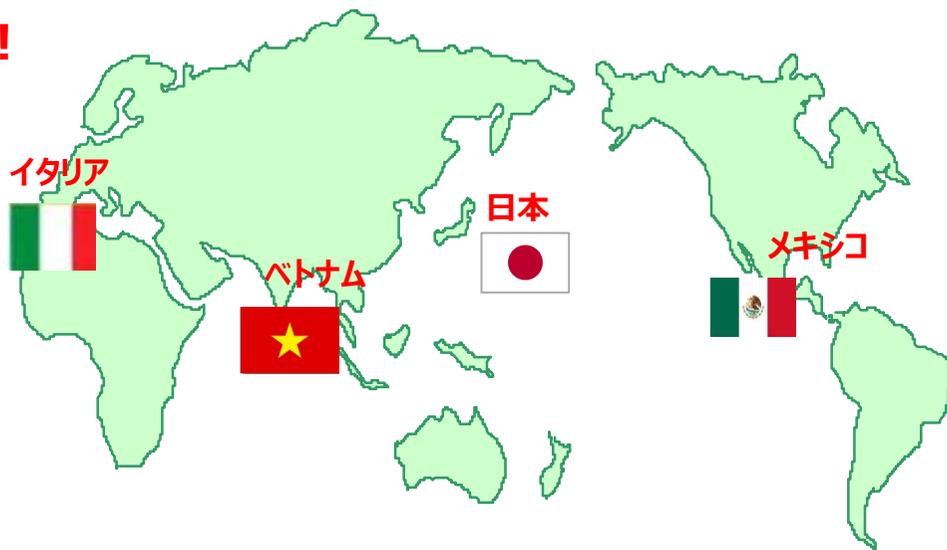


# ご提案メニュー①

ご提案メニューに関連した  
トレンド情報をご紹介します！

## ○世界のメニューで旅行気分を味わおう！

新型コロナウイルスの影響で外出自粛が続く中、行事やイベントを「おうちで楽しむ」ことが定番化しています。航空会社が販売したおうち機内食の9万食が即完売したり、外食チェーンでも、旅行気分を味わえる「世界のメニュー」を展開する店舗が増えています。ベーカリーでも世界のメニューの展開はいかがでしょうか。



テーマ	🍎 世界のメニューで旅行気分を味わおう！ 🍎		
メニュー名	【ベトナム】 鶏ハムとドライトマトのバインミー	【イタリア】 チキンカチャトーラパン	【メキシコ】 タコスナンドッグ
画像			
使用商品	セミドライトマト (スモールカット)	トマトソース濃縮タイプ 菜園風グリル野菜のミックス	ポロネーゼフィリング サルサ (ピリ辛) ライトグリルトマト
メニューNo.	Y3812	Y3769	Y3463



## ご提案メニュー②

ご提案メニューに関連した  
トレンド情報をご紹介します！

### ○父の日（6月20日）をパンで盛り上げよう！

父の日は毎年6月の第3日曜日で、2021年は6月20日（日）です。  
いつも家族のために頑張ってくれているお父さんへ、感謝の気持ちを含めたパンのプレゼントはいかがでしょう。また、パパの顔をかたどったメニューは家族みんなで過ごす時間を楽しく盛り上げてくれるはずです！



テーマ	🎯 6月20日は父の日 🎯		
メニュー名	みんなで食べよう！ パパの顔ピザ	ベーコンと彩り野菜の ネクタイパン	お父さんありがとう！ ハートのトマトハンバーグパン
画像			
使用商品	トマトソース濃縮タイプ ライトグリルトマト ズッキーニのグリル（ラウンドスライス）	トマトソース濃縮タイプ 菜園風グリル野菜のミックス	トマトソース濃縮タイプ 彩り野菜ミックス
メニューNo.	Y3822	Y3825	Y3290

彩り、風味、うま味をプラス

## セミドライトマト (スモールカット)

240gパウチ/10×2

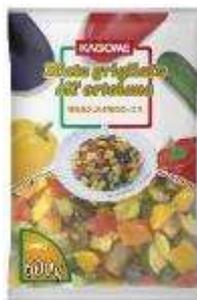


オーストラリア産のトマトを約30%まで乾燥し、食塩で味付けしたオイル漬け商品です。トッピングや混ぜ込みに使用しやすいよう、ダイス状にカットしました。

イタリアの大地の恵み

## 菜園風グリル野菜のミックス

600g/10



イタリアの大地で育った4種類の野菜をミックスしました。甘味と旨味の強さが特長です。トッピングや包餡など幅広くお使いいただけます。

爽やかな辛さ

## サルサ (ピリ辛)

450gボトル/20  
925gチューブ/12



トマト、ピーマン、玉ねぎ、ハラペーニョなどの固形野菜がたっぷりのスパイシーソースです。唐辛子の辛味をかきさせたホットタイプです。

お好みの濃さに調整可能

## トマトソース濃縮タイプ

1 kgフィルムパック×12



約2倍に濃縮したトマトソースです。お好みの濃さに調整してお使いいただけます。軽い味付けで汎用性の高い商品です。

イタリアの大地の恵み

## ズッキーニのグリル (ラウンドスライス)

600gフィルムパック×6



果肉が白くしっかりとズッキーニを輪切りにしました。グリルによって引き出されるうま味、甘味と香ばしさが特長です。

彩りをプラス

## 冷凍ライトグリルトマト<sup>イタリア産</sup>

1 kgフィルムパック×10



イタリア産のトマトをダイス状にカットし、弱めにグリルしました。グリルによって引き出されたうま味、甘味が特長です。



# 惣菜(中食)向け提案





# 6月のチラシテーマ(前年)

## チラシ自粛は緩和 (関東圏チラシ店舗数は前年比72%)

テーマ型はまだ少ないが、「父の日」のみほぼすべてのSMでテーマ化  
外出自粛が緩和されるも、引き続き「家飲み・居酒屋」は上位テーマ

■ **チラシ企画ランキング** 出典：チラシレポート社 2020/6/1~6/28 北関東・首都圏・甲信越エリア

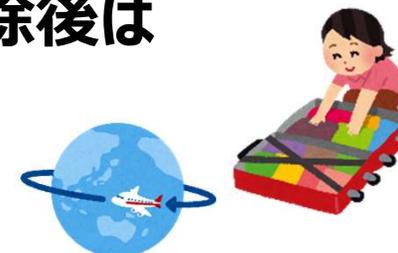
6/1(月)~		6/8(月)~		6/15(月)~		6/22(月)~					
タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数				
1	生活応援	12	1	生活応援	11	1	父の日	31	1	生活応援	14
2	漬物・果実酒	10	2	漬物・果実酒	7	2	生活応援	14	2	半夏生	12
3	梅の日	3	3	健康	5	3	家飲み・居酒屋	10	3	感謝	7
4	家飲み・居酒屋	2	4	梅雨	3	4	家族・団らん	7	3	家飲み・居酒屋	7
4	健康	2	4	ミルクキャラメルの日	3	4	感謝	7	5	熱中症対策	6
4	買い置き	2	6	家飲み・居酒屋	2	6	梅雨	3	6	家族・団らん	4
4	歯と口の衛生週間	2	6	家族・団らん	2	7	熱中症対策	2	6	肉の日	4
4	ロールケーキの日	2	6	手羽先記念日	2	7	健康	2	6	ちらし寿司の日	4
4	鮎の日	2	6	和菓子の日	2	7	麦とろの日	2	9	健康	3
4	感謝	2	6	感謝	2	7	おにぎりの日	2	10	梅雨	2



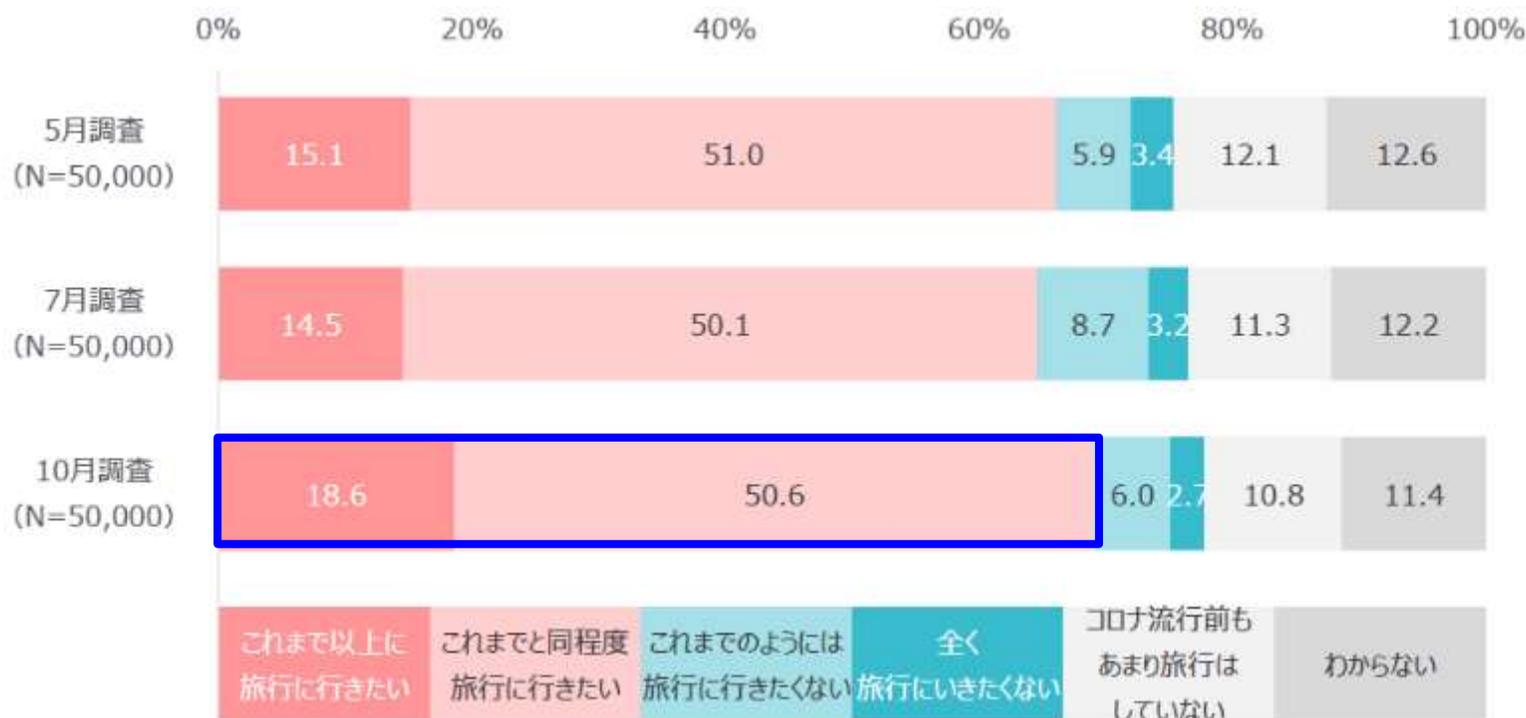
# 食事だけでも旅行気分！

「旅行に行きたい」は**7割以上**（20年10月調査）

旅行意向はコロナ禍と連動しており、緊急事態宣言解除後は春休み・GWに向け更に高まっていくことが見込まれる。



Q.新型コロナが収束したら旅行に行きたいですか？



出典：JTBF旅行実態調査結果より



# 「旅するトマト」で世界旅行気分！

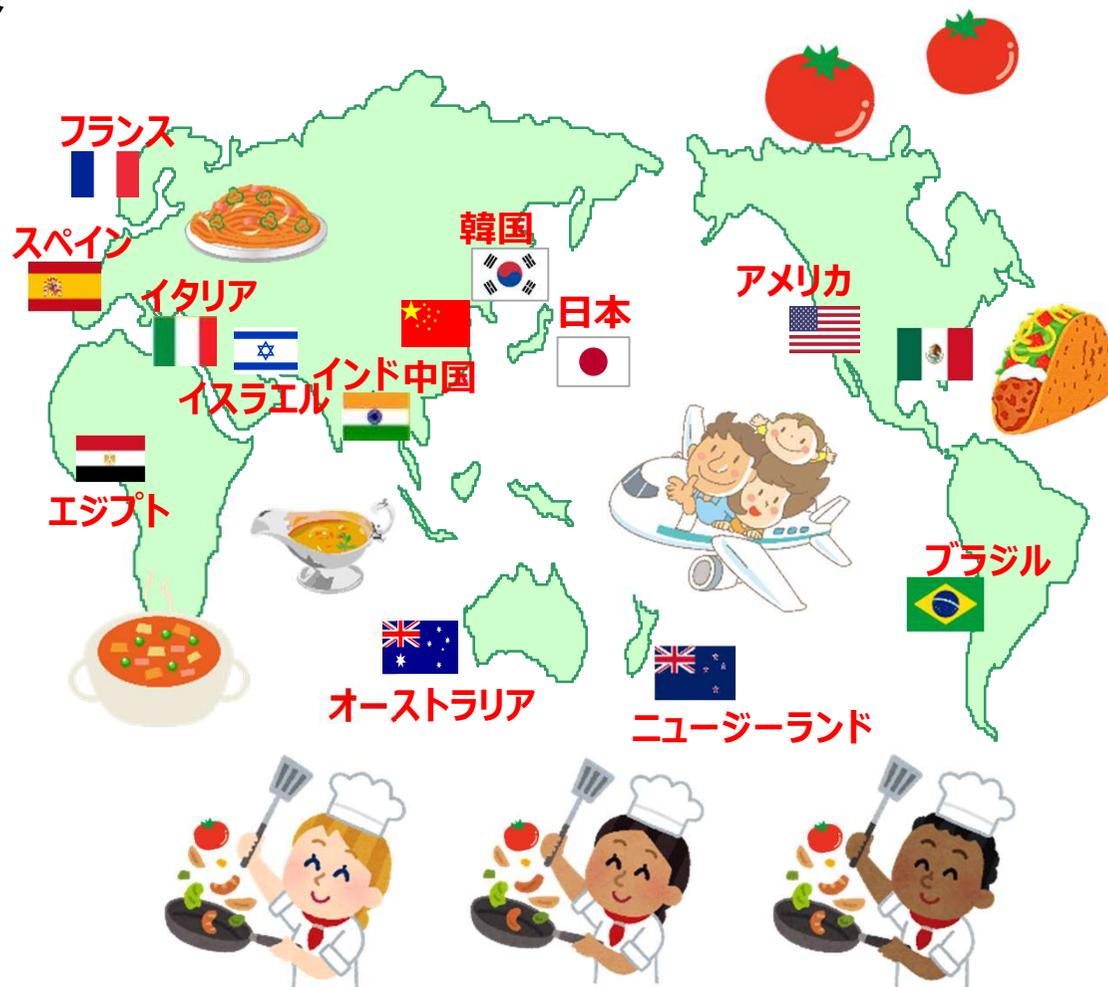
トマトは生産量・増加率ともNo.1！世界中で愛される野菜

## ■ トマトは世界で最も愛される野菜

順位	品目	生産量 (100万トン)		増加量	
		2000年	2010年	量 (100万トン)	率
1	トマト	110	146	36	132
2	スイカ	77	89	12	116
3	タマネギ	50	74	24	149
4	キャベツ	76	58	-20	76
5	きゅうり	35	58	23	165
6	ナス	27	42	14	153
7	ニンジン	21	34	12	157
8	ピーマン	21	28	7	133
9	メロン	20	25	5	128
10	レタス	18	24	5	129

FAO Food Balance Sheets 2012

## ■ トマトの主要生産国





# 6月 旅行気分！沖縄フェア

## 今年行きたい旅行先1位は沖縄！6月からシーズンスタート

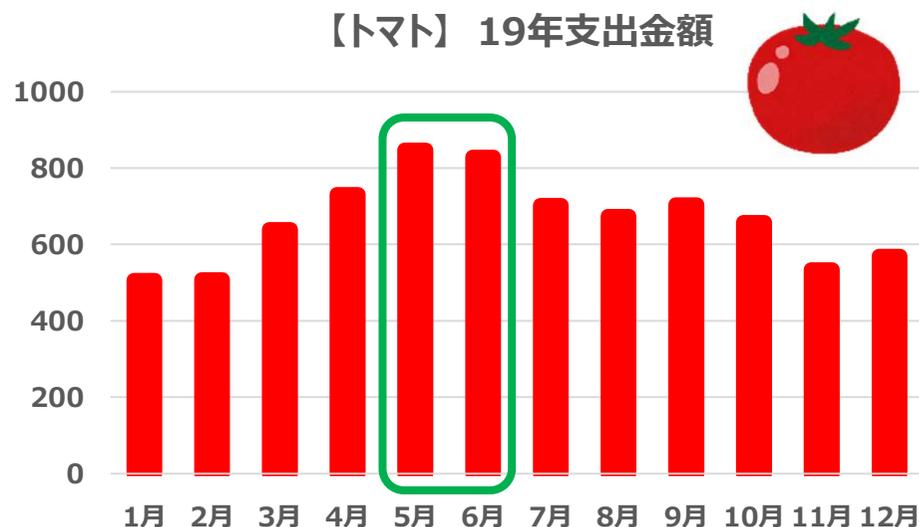
Q.2021年旅行先として検討している場所ランキング



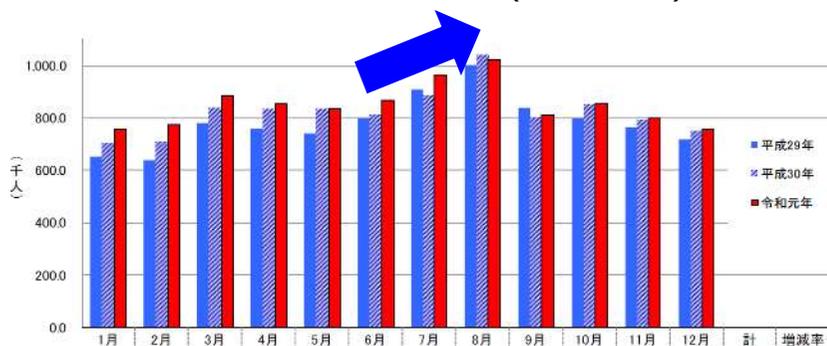
順位	旅行先	回答率
1位	沖縄	36.5%
2位	海外	34.8%
3位	北海道	30.3%

### ■トマトは初夏(5・6月)から旬！

【トマト】 19年支出金額



### ■沖縄への旅行者は6月から増加傾向 ・沖縄県月別入域観光客数の推移(H29-R1年)



出典：トラベルズー「Go To Travelキャンペーン」に関する意識調査内  
「2021年の旅行先として検討している場所」2021年1月実施 n:1,599  
出典：沖縄県庁HP 令和元年沖縄県入域観光客数統計概況



出典：家計調査 家計調査編



# ご提案メニュー

この時期にあう、野菜たっぷりメニューを  
ご提案します！

メニュー名	沖縄風やきそば	彩り野菜のタコライス
画像		
使用製品	・トマトケチャップ デリカユース	・サルサ（ピリ辛） ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニュー名	ラタトゥイユチキンボウル	コシャリ
画像		
使用製品	・冷凍菜園風野菜のカポナータ	・野菜で彩るトマトのソース ・5種豆ミックス



# ご提案メニュー

この時期にあう、野菜たっぷりメニューをご提案します！

## ■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

### トマトケチャップ デリカユース



**1kg/12**

なめらかでのびが良く、「甘味」と「酸味」のバランスがいい、惣菜に適した粘度と濃い味に仕上げました。

### サルサ (ピリ辛) ボトル



**450g/20**

トマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョなどの固形野菜がたっぷりのスパイシーソースです。使いやすいサイズ。

### 冷凍菜園風グリル野菜のミックス



\* 調理方法 \*

スチコン調理  
ホットエアモード  
180℃×10分

油調  
170℃×30秒

**600g/10、200g/20**

濃厚な味わい、鮮やかな彩りのイタリア産野菜4種類を具材感のあるカットサイズでグリル加工しました。

### 冷凍 菜園風野菜のカポナータ



**500g/10**  
**1kg/6**

イタリアで育った彩り、甘味、旨味の豊かなグリル野菜を、濃厚なトマトソースで煮込みました。

### 5種豆ミックス



**1kg/6**

マローファットピース、ひよこ豆、白いんげん豆、赤いんげん豆、うずら豆に軽い塩味をきかせました。

### 野菜で彩るトマトのソース



**300g/10**

6種類の野菜を使用した具沢山のトマトのソースです。粘度が高く、様々な料理の上掛けに最適です。

# 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。

