



# ベーカリー・惣菜通信 2021年12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
歳暮の日	11月下旬～ 12月下旬	一年の感謝の気持ちを込めて、贈り物をする風習。 11月下旬～12月20日前後（地域により異なる）に贈る。
正月事始め	12月13日(月)	正月を迎える準備を始める日。 全国の寺社では、すす払いや大掃除などが行われる。
冬至	12月21日(火)	二十四節気の一つ。12月21日～22日頃。一年のうちで昼が最も短く、夜が最も長い日。この日に柚子湯に入り、小豆粥やカボチャを食べると風邪をひかないと言われる。
スープの日	12月22日(水)	日本スープ協会が定め、「いつも（12）フー（2）フー（2）」の語呂合わせが由来。
クリスマス	12月25日(土)	キリストの降誕を祝う祭日。日本では宗教的な色合いは薄く、パーティーを開いたり、クリスマスケーキやご馳走を食べたり、プレゼントを贈りあったりする年末のイベントとなっている。
大晦日	12月31日(金)	1年の終わりの日。この日の夜を「除夜」といい、年越しそばを食べ、除夜の鐘を聞き、家族で団らんしながら新しい年を迎える。



# 12月のチラシテーマ（前年）

首都圏・関東のチラシ店数は前年同月比94%まで回復  
12月は序盤からクリスマスモード

11/30(月)～		12/7(月)～		12/14(月)～		12/21(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 歳末・年越	17	1 歳末・年越	13	1 冬至	31	1 クリスマス	33
2 生活応援	12	2 駅弁	11	2 クリスマス	24	2 歳末・年越	31
3 家族・団らん	9	3 クリスマス	10	3 鯉の日	23	3 正月	24
4 感謝	7	4 明太子の日	8	4 歳末・年越	17	4 パーティー	23
5 パーティー	5	4 生活応援	8	5 パーティー	11	5 家族・団らん	15
5 駅弁	5	6 家族・団らん	7	6 正月	10	6 大掃除	11
7 産地・生産者応援	5	7 パーティー	6	7 生活応援	8	7 生活応援	7
8 クリスマス	4	7 健康	6	8 家族・団らん	7	8 買い置き	6
9 健康	3	9 忘年会	5	9 大掃除	5	9 感謝	5
9 北海道フェア	3	9 正月	5	9 感謝	5	10 冬至	4



# ベーカリー向け提案





# パンのトレンド情報

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！

## ○クリスマスを楽しむメニュー！

今年のクリスマスもおうちで過ごすことが多くなると予想されます。  
外食や洋菓子店では赤や緑や黄色の彩り鮮やかなメニューが並ぶため、おうちでもクリスマスムードが楽しめる「トマトとバジルのリースパン」やトレンドメニューをアレンジした「野菜生活でカラフルマリトッツォ」のご提案です。



テーマ	クリスマス	
メニュー名	トマトとバジルのリースパン	野菜生活でカラフルマリトッツォ
画像		
使用商品	冷凍ドライトマトのオイル仕立て（トッピング用） 冷凍トマトピューレー 冷凍国産ほうれん草ピューレー バジルソース	野菜生活100（3倍濃縮） 野菜生活100イエロー（3倍濃縮） 野菜生活100パープル（3倍濃縮）
メニューNo.	Y2641	Y4067



# パンのトレンド情報

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！

## ○お家で楽しむパーティーメニュー！

おうち時間を家族で楽しめるメニューのご提案です。  
チーズが特徴的な「とろ～りチーズとボロネーゼのシカゴピザ」と昨今のにんにく需要を加味した  
韓国のトレンドメニューをカゴメ流にアレンジした「マヌルパン～ドライマト入り～」はいかがでしょう。



テーマ	おうちパーティー	
メニュー名	とろ～りチーズとボロネーゼのシカゴピザ	マヌルパン～ドライマト入り～
画像		
使用商品	ボロネーゼフィリング 500g / 10	ドライマト 200g / 10 X 2
メニューNo.	Y3292	Y4162



# 使用カゴメ商品のご紹介

## お肉とトマトの旨味

### ポ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ポロネーゼフィリングです。肉の旨味が活きた、しっかりとした味わいが特長です。

## トマトのうま味が凝縮

### ドライトマトのオイル仕立て（トッピング用）

250g/10×2B



ドライトマトを水戻しし、オイル漬けにしました。しっかりとした果肉と鮮やかな赤色が特長です。

## 隠し味にもおすすめ

### カゴメ トマトピューレー

1kg/5×2B



完熟したトマトを、カゴメ独自の「RO濃縮」で約5倍に濃縮しました。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。

## 使いやすいピューレー

### 国産ほうれん草ピューレー

1kg/5×2B



冷凍状態のほうれん草を細かく破碎し、ピューレー状にして冷凍にしました。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱による劣化が少なく、素材本来の風味が活きています。

## 簡単に使えるソース

### バジルソース

300g/20



バジルの爽やかな風味と彩りを活かした野菜をおいしく食べるソースです。オイル仕立てで、トマトや野菜、肉、魚に“かける”“あえる”だけでいろいろなメニューにお使いいただけます。

## トマトのうま味が凝縮

### ドライトマト

200g/10×2B



生トマトを乾燥しておりますので、トマトの旨味・甘味などが強く、各種メニューへ味付けができます。吸水力が強いので、水分を少なくしたいメニューに最適です。



# 使用カゴメ商品のご紹介

## 使いやすい濃縮飲料

### 野菜生活100 (3倍濃縮)



1L/6

野菜生活100の3倍濃縮飲料です。3倍希釈するだけで、野菜生活100をご提供いただけます。なお野菜汁60%+果汁40%の設計です。

## 使いやすい濃縮飲料

### 野菜生活100イエロー (3倍濃縮)



1L/6

野菜生活100の3倍濃縮飲料です。3倍希釈するだけで、野菜生活100をご提供いただけます。なお野菜汁60%+果汁40%の設計です。

## 使いやすい濃縮飲料

### 野菜生活100パープル (3倍濃縮)



1L/6

野菜生活100の3倍濃縮飲料です。3倍希釈するだけで、野菜生活100をご提供いただけます。なお野菜汁60%+果汁40%の設計です。

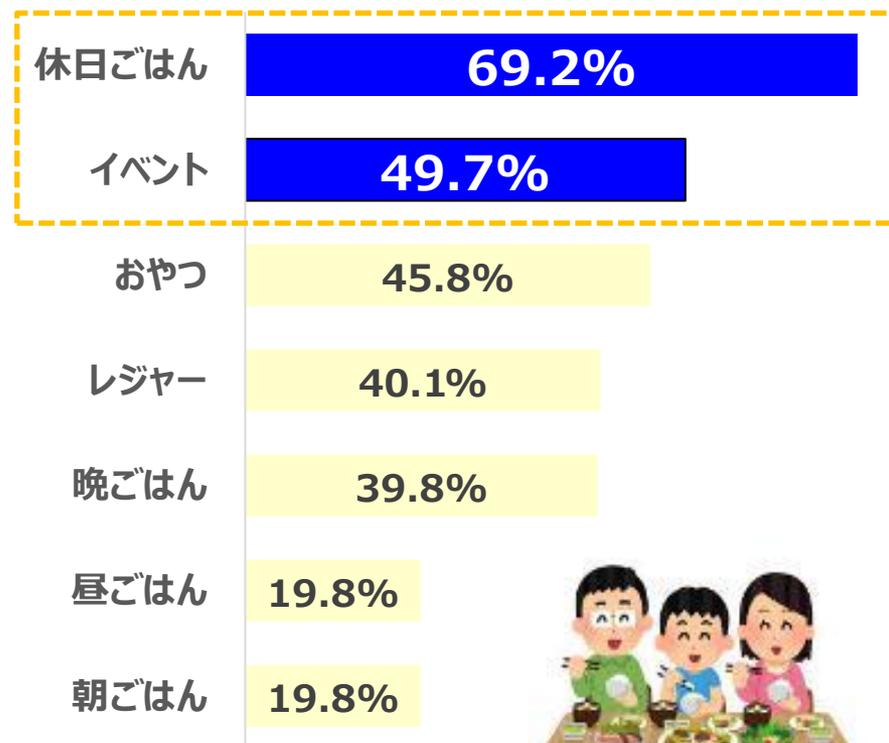


# 惣菜（中食）向け提案



## ワクチン接種が進んでも家ナカイベントは増える想定 家族で楽しめるメニュー/食卓提案に機会あり

### ■ 家族で料理を作る・食べる機会は？



#### 【調査概要】

調査期間：2021年3月27日（日）～4月3日（土）  
 調査対象：クックパッド利用者 6,607名（有効回答数：5,793名）  
 調査方法：インターネット調査

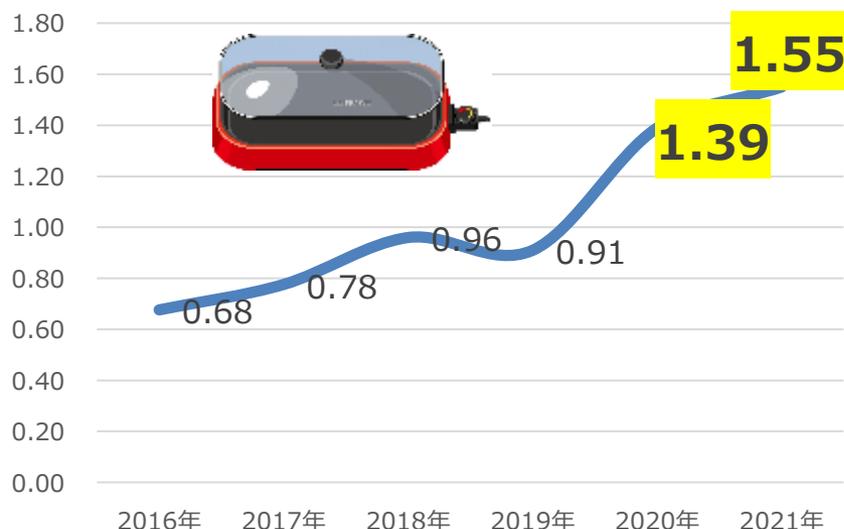
### ■ 家ナカイベントが定着してきている

## 「七夕」検索数

ピーク週前年比**108%**



### ■ ホットプレートメニュー検索は上昇中



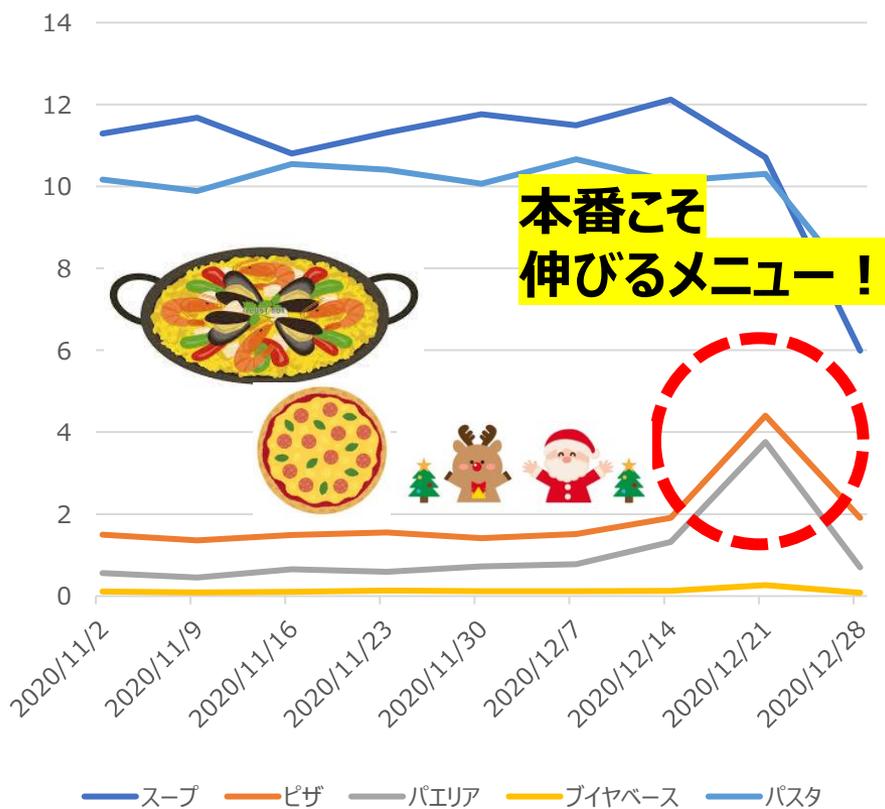
出典：クックパッドたべみる 「七夕」SI値・週次・「ホットプレート」SI値・年次



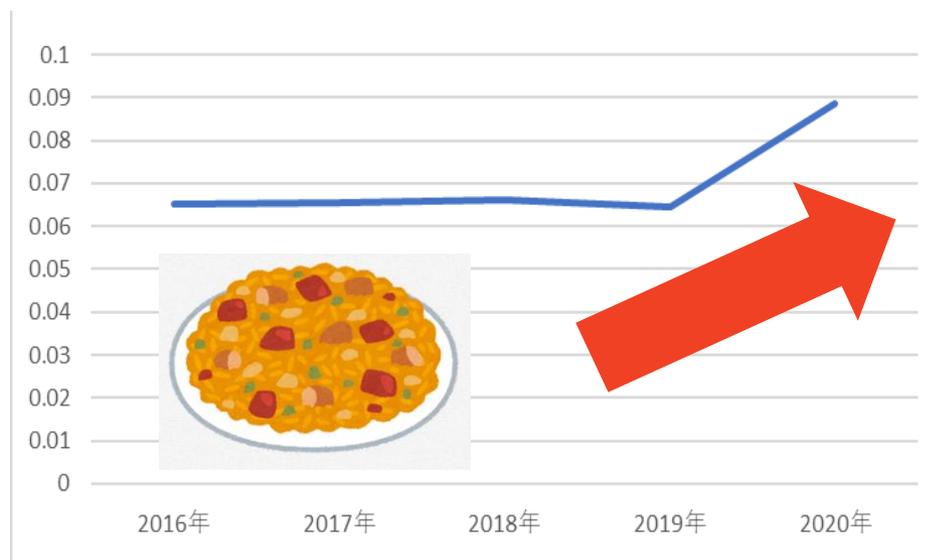
# 提案背景

## 見栄えのよい・単価アップできるメニューに提案チャンス ジャンバラヤ検索頻度は、2020年から一気に上昇！

### ■本番はピザ・パエリア等跳ね上がる



### ■「ジャンバラヤ」の検索指数



出典：クックパッドたべみるSI値2016-2020年

昨年A店では  
クリスマス期間の洋惣菜売上1位2位が  
パエリア・ジャンバラヤ！

出典：クックパッドたべみる 2020年11-12月週次SI値



# 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	ごろごろチキンと野菜のジャンバラヤ	ごろごろチキンと野菜のパエリア
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"><li>・かけるトマトのソース</li><li>・農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・かけるトマトのソース</li><li>・農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)</li></ul>

メニュー名	牛焼肉とごろごろ野菜のガーリックライス	高リコピントマトのマルゲリータ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"><li>・農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ダイストマトソース</li><li>・高リコピントマト</li></ul>





# 使用カゴメ商品のご紹介

## かけるトマトのソース



**465g/20**

あらごしタイプの完熟トマトに  
たまねぎを加えたさっぱりとした味わい  
のトマトソースです。ボトルタイプ。

## 農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



**1kg/10**

\* 調理方法 \*

スチコン調理  
ホットエアモード180℃×15分

油調 170℃×1分～1分半

ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン  
をざっくりと大きめにカットして、  
ノンオイルでグリル、ミックスしました。  
ごろごろとした野菜がメニューの彩り  
を華やかにします。

## ダイストマトソース



**1kg/12**

完熟したトマトをたっぷり使用し、  
炒めたたまねぎの甘みがある、  
軽い調味度合いのトマトのソースです。

## 高リコピントマト



カゴメ独自の高リコピン  
トマトは当社通常の  
加工トマトに比べて  
1.5倍のリコピンを含んだ  
「スーパーベジタブル」です。  
カットしても赤味のある  
トマトなので、メニューが華  
やかに仕上がります。

# 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。

