



ベーカリー・惣菜通信 2022年1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
元日	1月1日(土・祝)	国民の祝日で、「年のはじめを祝う日」として制定。屠蘇を飲み、雑煮やおせち料理を食べて新年を祝い、初詣に出かけて1年の無事を祈る。
七草	1月7日(金)	七草(セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロ)の入ったお粥を食べ1年の邪気を祓い万病を防ぐ。
鏡開き	1月11日(火)	年神様の宿ったお供え物の鏡餅を下げる日。餅は手や木槌で割り、おしるこや雑煮に入れて食べる
防災とボランティアの日	1月17日(月)	1995年1月17日の阪神・淡路大震災の経験から、災害時のボランティア活動への認識を深め、災害への備えを強化する目的で制定された。
カレーの日	1月22日(土)	1982年に社団法人 全国学校栄養士協議会が1月22日の給食のメニューをカレーにすることを決め、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出されたことにちなんで定められた。正月イベントの終了により量販店のチラシや店頭でもテーマ化されることが多い。
愛菜の日	1月31日(月)	野菜の摂取量が少なくなりがちなこの時期にもっと野菜を食べ、健康的な食生活を送ってもらいたいとの思いから制定された記念日。



1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85%

テーマチラシはマイナス傾向も**産地・生産者応援が増加**

12/28(月)～			1/4(月)～			1/11(月)～			1/18(月)～			1/25(月)～		
順位	タイトル分類	企業数	順位	タイトル分類	企業数	順位	タイトル分類	企業数	順位	タイトル分類	企業数	順位	タイトル分類	企業数
1	歳末・年越	34	1	七草	28	1	受験	17	1	大寒	18	1	節分	27
2	正月	32	2	成人の日	23	2	土用	15	2	節分	11	2	駅弁	7
3	三日とろろ	23	3	受験	15	3	いちごの日	13	3	甘酒の日	9	3	愛菜の日	6
4	初売	21	3	鏡開き	15	4	大寒	12	3	カレーライスの日	9	3	生活応援	6
5	家族・団らん	17	5	いちごの日	10	5	生活応援	9	3	生活応援	9	5	感謝	5
6	感謝	14	5	連休	10	6	健康	5	6	中華まんの日	7	6	家族・団らん	4
7	七草	9	5	生活応援	10	7	家族・団らん	4	7	駅弁	5	6	肉の日	4
7	駅弁	9	8	家族・団らん	9	8	風邪対策	3	7	産地・生産者応援	5	8	受験	3
9	生活応援	7	9	健康	7	8	節分	3	9	ホットケーキの日	4	8	愛妻家の日	3
10	パーティー	6	10	正月	6	8	産地・生産者応援	3	9	感謝	4	8	産地・生産者応援	3



ベーカリー向け提案



○野菜のチカラを、あなたのチカラに！冬の体調管理に野菜をとろう！



1月は1年で最も気温が低く、体調管理が難しい季節です。
野菜のチカラを取り入れ、元気に冬を乗り切りましょう！
1月31日は、野菜の摂取量が少なくなりがちなの時期に、もっと野菜を食べ、健康的な食生活を送ってほしいとの思いから、愛菜の日（1を『アイ=愛』 31を『サイ=菜』）に制定されました。
プラントベースフードを使用した野菜がメインのメニューをご紹介します。

テーマ	愛菜の日	
メニュー名	大豆ミートボール ピタパン	ほうれん草バンズのポロネーゼバーガー
画像		
使用商品	菜園風 Grill 野菜 ダイストマトソース 野菜だし調味料（濃縮タイプ）	ほうれん草ビューレー オニオンソーテー ダイス50（国産たまねぎ使用） 野菜だし調味料（濃縮タイプ） 根菜と大豆ミートのポロネーゼ
メニューNo.	60949	Y3597

○1月22日はカレーの日！

年末年始のごちそうや、お正月のおせち料理を楽しんだ後、
食べたい料理の1位は、「カレー」だそうです。
今回は、富良野のオムカレーをサンドイッチにアレンジした「オムカレーサンド」と
赤富士をイメージした焼きカレーパン「赤富士カレーパン」の2品をご紹介します。

◆20年1月20日週チラシ
メニュー掲載数上位5位

タイトル分類	
1	鍋
2	カレー
3	あったか
4	中華
5	手軽・簡単

出典：チラシレポート／全国

テーマ	カレーの日	
メニュー名	オムカレーサンド	赤富士カレーパン
画像		
使用商品	トマトケチャップ 特級	トマトパウダー イタリア産
メニューNo.	Y4245	Y4244



使用カゴメ商品のご紹介

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。

野菜のだしでうま味アップ！

野菜だし調味料（濃縮タイプ）

300mlボトル/20
1kgフィルム/12



じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。

完熟トマトのうま味！

ダイストマトソース

3kg/4



カゴメダイストマトソースは、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トマトのソースです。軽い調味料ですので、そのままでもアレンジしてもお使いいただけます。

素材本来の風味

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。

国産たまねぎ使用！

オニオンソテー ダイス50 (国産たまねぎ使用)

1kg/5×2



国産たまねぎをみじん切りにして、生たまねぎ重量で約50%まで炒めました。たまねぎと大豆油のみを使用した「甘みと旨み」が凝縮された便利な野菜素材です。

植物素材を使用したソース

根菜と大豆ミートのボロネーゼ

140g/10×3



植物素材を使った、プラントベース（植物由来）の pasta ソースです。



使用カゴメ商品のご紹介

完熟トマトのうま味！

トマトケチャップ 特級

3,330g/6



完熟トマトを豊富に
使用し、色とコクを
大切につくったのびの
よくきくJ A S特級
グレード品です。

イタリア産トマト

トマトパウダー イタリア産

200g/20



イタリア産完熟トマトを
使ったトマトパウダーです。
鮮やかな赤色、豊かな
風味が特長です。



惣菜（中食）向け提案



冬場に向けて、**ゲン担ぎ**く**本質的な体調管理**が求められる
バランスのよい**食事**で**身体の中から体調を整えて**いきましょう

①炭水化物

炭水化物の多くにはブドウ糖が含まれています。
脳のエネルギーに変えられるのはブドウ糖だけなので、炭水化物は必要不可欠です。



健康面からも応援！
野菜で家族の健康を守ろう！



②たんぱく質

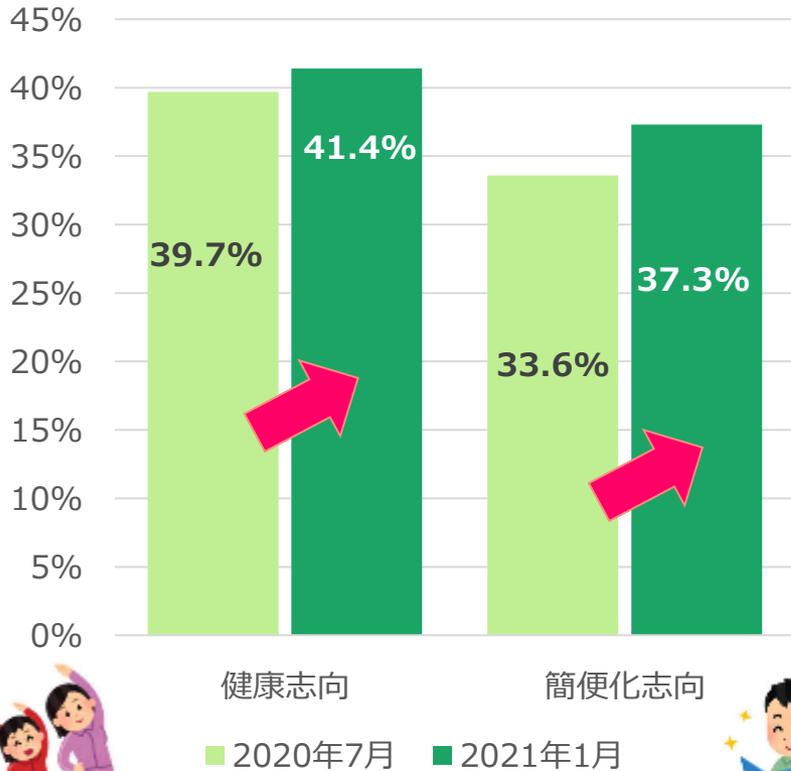
体内に栄養素を行きわたらせる役割や、起床後の体温上昇との関係があります。

③ビタミンB1

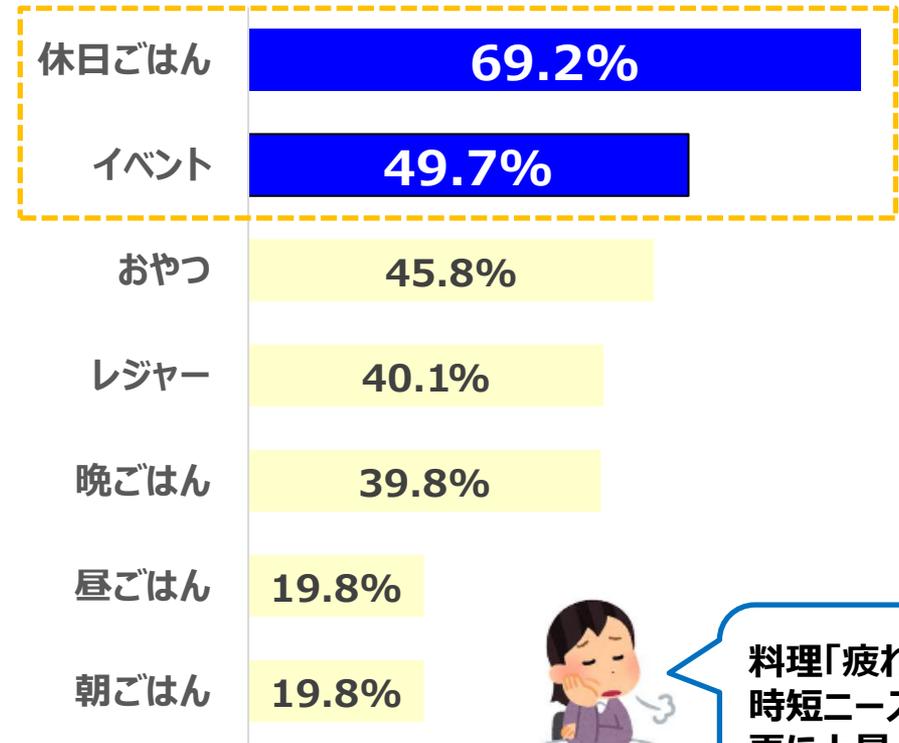
糖質をエネルギーに換えるために必要なのがビタミンB1です。

コロナ第5波、健康的な食事への意識は益々高まっている 家庭内での簡便ニーズに対応した野菜摂取提案に機会

■ 食に関する志向のトレンド



■ 家族で料理を作る・食べる機会は？



料理「疲れ」で
時短ニーズは
更に上昇

【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

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	オムレター～受験～	オムライスプレート～チキンカツ～
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトケチャップ ミニパック 	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース

メニュー名	ベジミートボールの黒酢あん	きのこの豆乳クリームピザ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ベジミートボール ・冷凍イタリア産グリル野菜（サイコロカット5種ミックス） 	<ul style="list-style-type: none"> ・きのこの豆乳クリーム ・イタリア産グリル野菜（サイコロカット5種ミックス）

使用カゴメ商品のご紹介

トマトケチャップ 特級 ミニパック



8g×40/15
12g×40/15

完熟トマトを使用し、色とコクを大切に作って作ったJAS特級グレードのトマトケチャップです。

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。

NEW

ベジミートボール



1kg/8

野菜と大豆を使った植物性のミートボール。動物性原料は配合していません。しょうがや「野菜だし」などで風味豊かに仕上げ、大豆ミートの大豆臭を低減しているため普段大豆ミートなどを食べない方にも抵抗なくお召上がりいただけます。

◆加熱方法◆

スチーム：100℃ 約5分
グリル：180℃ 約10分
油調：170℃ 約2分半

～和洋中問わず様々なメニューに使えます～



イタリア産グリル野菜 サイコロカット5種ミックス



200g/20

イタリアの強い旨味と甘みをもった5種類の野菜を使いやすい大きさにカットしてノンオイルでグリル、ミックスしました。

きのこの豆乳クリーム



140g/10×3

きのこの具材感と豆乳クリームのコク、香味野菜の香りと旨味を活かしたパスタソース。

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。

