



# ベーカリー・惣菜通信 2022年2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
節分	2月3日(木)	立春の前日。 2022年の恵方は北北西の方角。
北京オリンピック	2月4日(金)～ 2月20日(日)	2022年2月4日から2月20日までの17日間、中華人民共和国の首都である北京市および隣接する河北省張家口市を会場として開催される予定のオリンピック冬季競技大会。 また、2008年の夏季五輪でも開催都市となった北京は、オリンピック史上初めて夏季・冬季両大会を開催する都市となる。
肉の日	2月9日(水)	2月9日は「肉の日」。「に(2) く(9)」の語呂合わせから。 外食店や量販店では肉にちなんだフェアが行われる。
建国記念の日	2月11日(金・祝)	国民の祝日。 「建国をしのび、国を愛する心を養う日」として制定。
バレンタインデー	2月14日(月)	ヨーロッパの記念日で、恋人たちや夫婦がギフトを贈りあう日。 最近は女性同士でも友人とチョコレートをシェアしたり、女性が自分用にチョコレートを買うなど、バレンタインデーの楽しみ方の幅が広がっている。
天皇誕生日	2月23日(水・祝)	国民の祝日。 「天皇の誕生日を祝う日」として制定。



# 2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81%**

チラシはマイナス傾向も「**家のみ**」はステイ、「**健康**」は+ 8社

2/2(月)~		2/8(月)~		2/15(月)~		2/28(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 節分	32	1 バレンタインデー	26	1 駅弁	7	1 ひなまつり	27
2 バレンタインデー	13	2 初午いなりの日	10	2 ひなまつり	6	2 パーティー	10
3 初午の日	10	3 家族・団らん	8	2 生活応援	6	3 駅弁	9
4 生活応援	9	4 肉の日	7	4 花粉対策	5	3 生活応援	9
5 家族・団らん	7	4 生活応援	7	4 感謝	5	5 感謝	8
6 肉の日	6	6 餃子の日	6	6 家族・団らん	4	6 健康	5
7 花粉対策	4	6 九州フェア	6	6 健康	4	6 決算	5
7 健康	4	8 健康	4	6 おでんの日	4	8 家族・団らん	4
7 受験	4	8 豚丼の日	4	9 受験	3	9 花粉対策	3
7 乳酸菌の日	4	8 駅弁	4	9 家飲み・居酒屋	3	9 家飲み・居酒屋	3



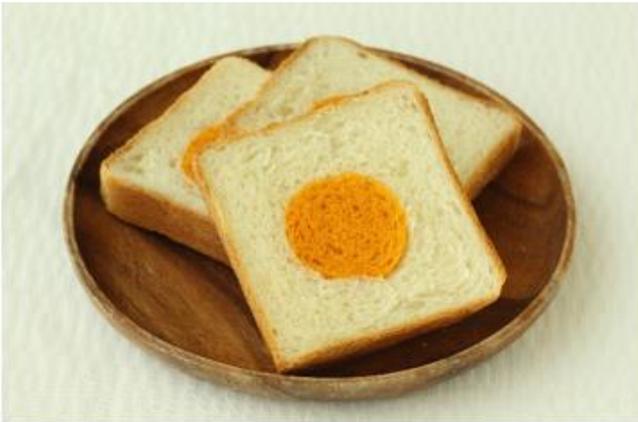
# ベーカリー向け提案



### ○冬季オリンピック開催！

2022年2月は北京オリンピックが開催されます。  
テレビでのオリンピックの観戦時におすすめのパンのご紹介です！  
日の丸や五輪をイメージしたメニューで日本を応援してはいかがでしょうか。



テーマ	オリンピック	
メニュー名	日の丸食パン	5色のキッシュ
画像		
使用商品	トマトパウダー イタリア産	イエローピメント (ダイス) レッドピメント (ダイス) ナスのグリル (ダイス) セミドライトマト (スモールカット)
メニューNo.	Y4296	Y4297

### ○2月14日はバレンタイン！

毎年、2月はバレンタインを意識したハートの形をしたパンが店頭に並びます。  
食事にも、お酒のお供としてもおすすめのパン「8種野菜を使ったハートの愛菜パン」と  
定番のチョコレートを使用した「トマト・オ・ショコラ」のご紹介です。  
身近な方へ、感謝の気持ちを込めて、ハート形のパンをプレゼントしてみたいはいかがでしょうか。



テーマ	バレンタイン	
メニュー名	8種野菜を使ったハートの愛菜パン	トマト・オ・ショコラ
画像		
使用商品	野菜100%スムージーベースグリーンミックス 国産ほうれん草ピューレー 彩り野菜ミックス	キッズチェリー（ミニトマト） ドライトマト
メニューNo.	Y2084	Y3289

## 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。

## 素材のうま味

### イエローピメント (ダイス)

500g/10



色鮮やかな黄ピーマンを厳選し、カット、バラ凍結しました。新鮮な風味と色合いが特長の使いやすいダイスピーマンです。9.6mm程度にカットしてあります。

## 素材のうま味

### レッドピメント (ダイス)

500g/10



色鮮やかな赤ピーマンを厳選し、カット、バラ凍結しました。新鮮な風味と色合いが特長の使いやすいダイスピーマンです。9.6mm程度にカットしてあります。

## 素材のうま味

### ナスのグリル (ダイス)

500g/10



イタリア産のナスをダイスカットし、グリルしました。

## トマトのうま味を凝縮

### セミドライトマト (スモールカット)

240g/10×2B



生トマトを適度に乾燥したトマトの程よい風味と旨味・甘味が強い素材です。加熱せずそのままお召し上がりいただけます。使いやすい大きさにカットしてあります。

## 5種類の野菜

### 野菜100%スムージーベース グリーンミックス

500g/10



5種類の緑野菜をブレンドし、ピューレー状に仕上げたスムージーベースです。フルーツジュースと混ぜるだけで、簡単にスムージーが出来上がります。

## 使いやすいピューレ

### 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。

## イタリアの大地の恵み

### 彩り野菜ミックス



1kg/6

5種の野菜をキューブ状にカットし、弱めにグリルしてミックスしました。鮮やかな野菜の色合いが特長です。パスタメニューの具材、料理のトッピング等に最適です。

## トマトのうま味を凝縮

### ドライトマト



200g/10×2B

チリ産トマトを乾燥した素材。生トマトを乾燥してありますので、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。

## 食べやすいミニトマト

### キッズチェリー



お子様のおやつやお弁当におすすめのミニトマトです。サラダに入れたり、料理の付け合せにしたりと、年齢に関係なく、どなたでもおいしくお召し上がりいただけます。



# 惣菜（中食）向け提案





# 今年のバレンタインは3連休明け、月曜日

## イベントを家庭内で楽しむ傾向は続くと想定 バレンタインに人気が高まる洋食メニューに一品プラスを提案！

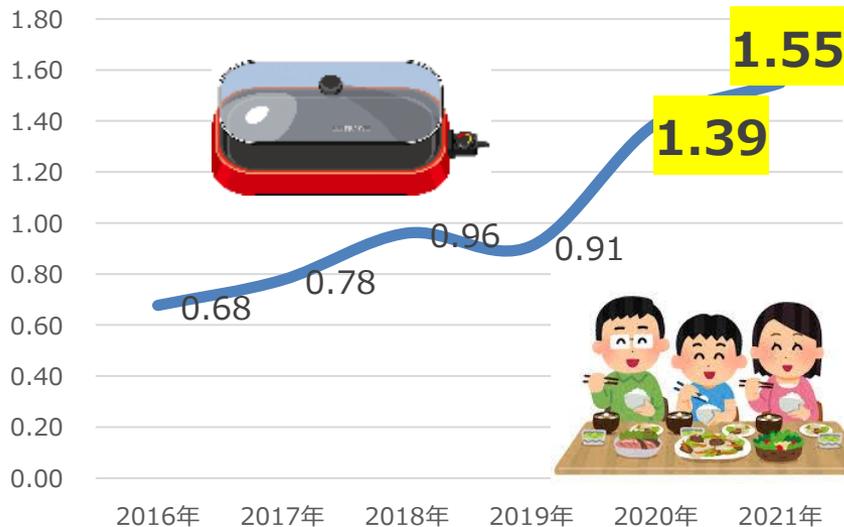
◆家ナカイベントが定着してきている

「ハロウィン」検索数

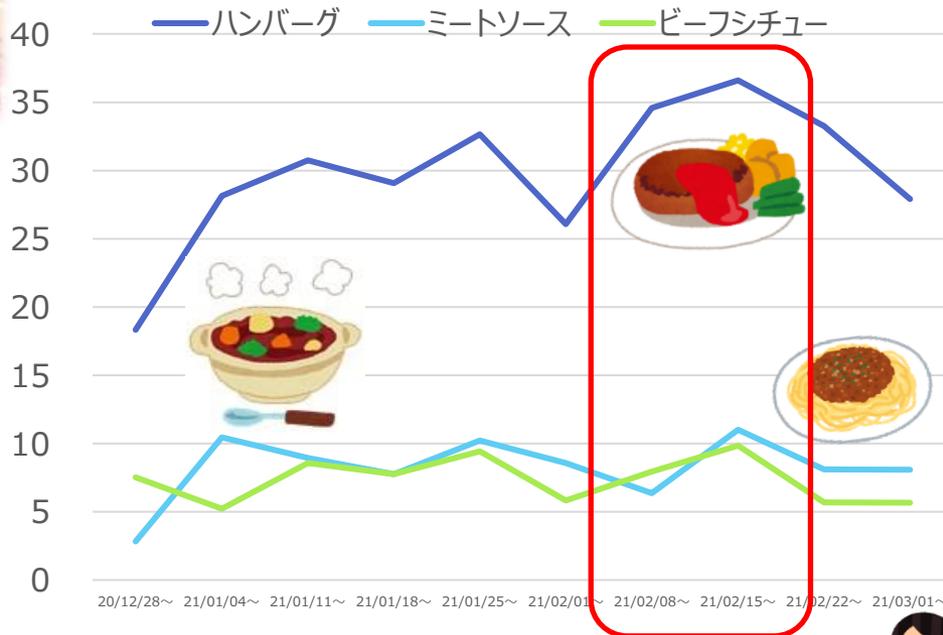
ピーク週前年比**104%**



◆ホットプレートメニュー検索は上昇継続



◆洋食メニューの食卓出現頻度が高いのは2月！



HAPPY VALENTINE'S DAY



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

出典：食MAP® 2020年12月28週～2021年3月1日週TI値



# 22年は北京オリンピック開催

## 22年はオリンピック&例年2月は中華のチラシ掲載が上昇 ワクチン接種後も外食控え傾向継続、惣菜需要へ対応必要

### ◆北京オリンピック開催！



開催日：  
2022年2月4日（金）～20日（日）



### ◆21年2月チラシ掲載メニューランキング

	2/2(月)～	2/8(月)～	2/15(月)～	2/28(月)～
1	恵方巻	寿司	手軽・簡単	お吸い物
2	そば	サラダ	サラダ	ちらし寿司
2	鍋	ステーキ	パスタ	サラダ
4	寿司	手軽・簡単	寿司	寿司
5	手軽・簡単	<b>中華</b>	<b>中華</b>	手軽・簡単
6	みそ汁	デザート	鍋	デザート
6	焼肉	丼	ホイコーロ	手巻き寿司
8	けんちん汁	餃子	おでん	焼肉
8	節分汁	夕食	刺身	刺身
10	<b>中華</b>	ごちそう	しゃぶしゃぶ	ステーキ



出典:チラシ分析システムシステム  
2021/2/2～2/28 北関東・首都圏・甲信越エリア

この時期にあう、野菜メニューを  
ご提案します！

メニュー名	<b>イタリア産ポテトのフライ ～洋食店のケチャップで～</b>	<b>スペイン風オムレツ (トマトのソース)</b>
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食店のケチャップ</li> <li>・冷凍イタリアポテトのグリル (ハーフカット)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かけるトマトのソース</li> <li>・ざく切り4種ミックス</li> </ul>
メニュー名	<b>ごろごろ野菜とベジミートボールの甘酢あん</b>	<b>ざく切り野菜の油淋鶏丼</b>
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ベジミートボール</li> <li>・カゴメ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>・ざく切り4種ミックス</li> </ul>

## 洋食店のケチャップ



**770g/12**

ラードやバター、  
ローストしたたまねぎを  
ブレンドした、豊かな  
香りとコクのある味わい  
が特長です。いつもの  
ケチャップの代わりに  
お使いいただくことで、  
オムライスやナポリタン  
がより本格的な味わい  
に仕上がります。

## 冷凍イタリアポテトのグリル (ハーフカット)



**1kg/6**

黄色味をおびた、しっとりとした食感の  
イタリアのじゃがいもの皮をむき、ハーフカット  
し、ノンオイルでグリル、冷凍しました。  
油調4分でも調理できます。

## 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。

## 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。



## 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。  
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  
低減しているので普段  
大豆ミートなどを食べない  
方にも抵抗なくお召し上  
りいただけます。

## 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。

# 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、ひとつひとつが考えるよりも、  
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、筋肉や骨をつくる動きを助けてくれる。  
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。

