



ベーカリー・惣菜通信 2022年5月向け提案

カゴメ株式会社



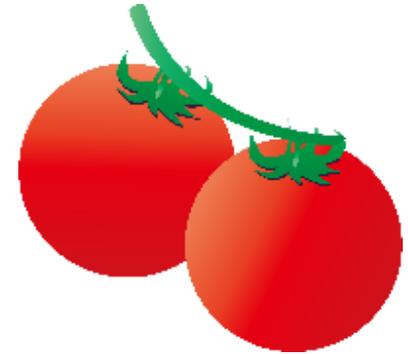
催事・行事	時期	内容
憲法記念日	5月3日(火・祝)	「日本国憲法施行を記念し、国の成長を期する日」として制定。 憲法に関する大会やシンポジウムが行われる。
みどりの日	5月4日(水・祝)	「自然に親しむとともにその恩恵に感謝し、豊かな心をはぐくむ日」として制定。2007年よりもとは「みどりの日」であった4月29日が「昭和の日」となり、「みどりの日」は5月4日に移動となった。
端午の節句・ こどもの日	5月5日(木・祝)	五節句の一つで、男の子の健やかな成長を祝う日。 こいのぼりや鎧、兜人形を飾る。 「こどもの日」は「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日」として制定。 各地でこどもの為のイベントが行われる。
母の日	5月8日(日) (第2日曜日)	母親の日頃の労をねぎらい、感謝する日。 アメリカで制定された母の日に由来している。 日本では母親に日ごろの感謝の気持ちを伝える日として、 食事を手作りしてふるまったり、ギフトを贈る。

ベーカリー向け提案



○トマトフェアメニューのご提案

夏にかけてトマトの最盛期となり、“旬”の時期を迎えます。
生鮮トマトは、一年の中でも5-6月の出荷が一番多い時期となり、ベーカリーでもトマトを使ったパンが増える時期です。
そんなトマトを使ったメニュー「アボカドとピリ辛サルサのピタサンド」と、ピリッとした辛さが美味しい「サルサチキンドッグ」のご提案です。



テーマ	トマトフェア	
メニュー名	サルサチキンドッグ	アボカドとピリ辛サルサのピタサンド
画像		
使用商品	カゴメサルサ (ピリ辛)	カゴメ冷凍サルサ 高リコピントマト
メニューNo.	60276	Y0597

○新商品を使ったご提案

新商品の「カゴメ 冷凍オニオンソテー（C）ダイス20」はたまねぎを長時間 火力を調節しながらじっくりと炒めることで、甘みに加えて程よい焦げ感を実現しています。
甘みに加えて、高焙炒による程よい苦みが特徴的で、調理感やコク を付与することができます。粘性が高く、液だれや水分の染み込みが少ないのでベーカリーへの適性が高い商品となっております。
以上の特徴を活かした「あめ色玉ねぎのオニオンブレッド」と「ツナとあめ色玉ねぎのチーズパン」のご紹介です。



テーマ	新商品	
メニュー名	あめ色玉ねぎのオニオンブレッド	ツナとあめ色玉ねぎのチーズパン
画像		
使用商品	冷凍オニオンソテー(C)ダイス20	冷凍オニオンソテー(C)ダイス20
メニューNo.	Y4443	Y4435

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。唐辛子の辛味をきかせたホットタイプです。

本格的な辛さ

冷凍サルサ



500G/10

冷凍ならではのトマト、たまねぎ、ピーマン、ハラペーニョの風味、彩りを活かし、様々な魚料理、肉料理等にトッピングなど、エスニックテイストを手軽にくわえられるソースです。

【新商品】 オニオンソテー（C） ダイス20



1kg/5×2B

炒めたたまねぎの甘味とキャラメル感を付与する、焦げつきやすい焙炒工程を代替したオニオンソテーを新発売します！
たまねぎをみじん切りにして、生たまねぎ重量の約20%まで炒めました。
粘性が高く、液だれや水分の染み込みが少ないのでベーカリーへの適性もあります。

惣菜（中食）向け提案



5月のチラシテーマ(前年)

チラシ全体の掲載数は20年比248% (19年比75%)

「こどもの日」、「母の日」は増加 (※19年比減少)

「家飲み・居酒屋」は依然好調。

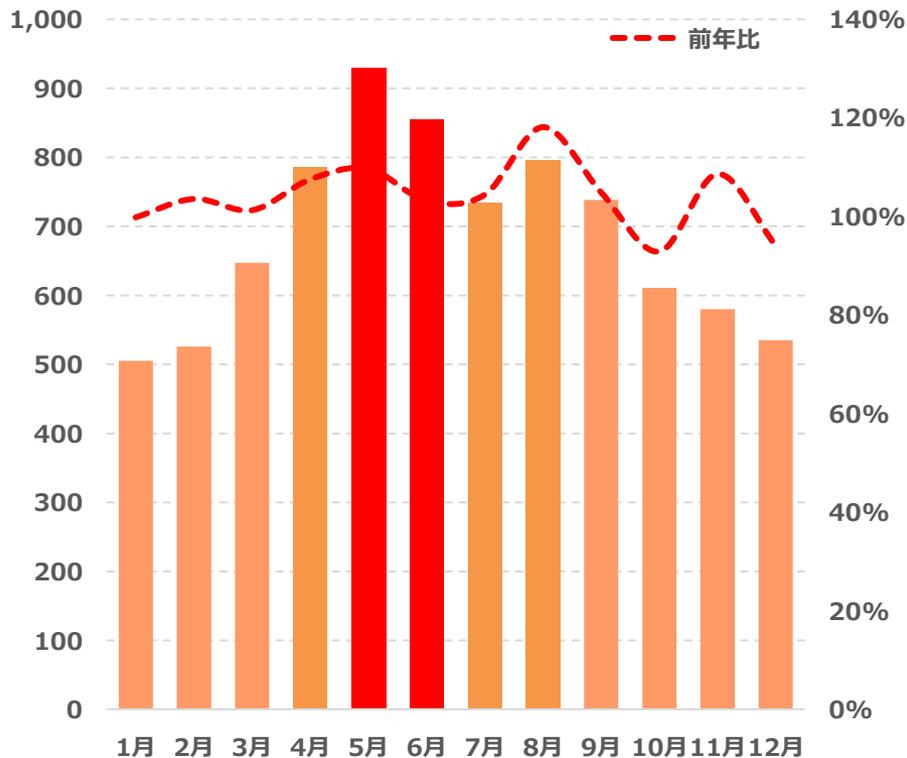
2021年05月度 : 2021年04月26日 ~ 2021年05月30日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	ゴールデンウィーク	112	(99)	11
2	母の日	105	(68)	-33
3	こどもの日	101	(75)	-22
4	感謝	91	(64)	2
5	漬物・果実酒	83	(41)	-2
6	家族・団らん	81	(58)	3
7	家飲み・居酒屋	53	(41)	40
8	パーティー	47	(34)	-32
9	健康	45	(31)	11
10	肉の日	39	(21)	18

2021年05月度 : 2021年04月26日 ~ 2021年05月30日			
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差
1	焼肉	181	(123)
2	サラダ	150	(103)
3	寿司	150	(116)
4	手軽・簡単	136	(86)
5	手巻き寿司	111	(81)
6	デザート	99	(71)
6	ステーキ	89	(62)
8	刺身	85	(58)
9	バーベキュー	81	(71)
10	おつまみ	70	(48)

5月はトマト需要最盛期！トマトメニューで盛り上げよう！

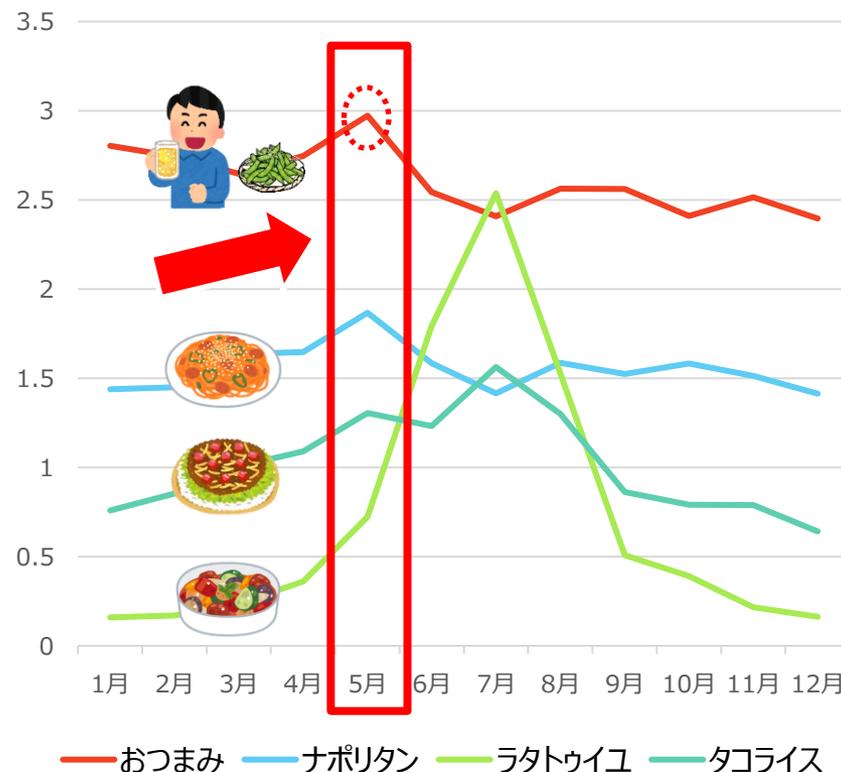
◆5・6月はトマトが求められる時期！

トマト世帯当り「月別」支出金額



出典：2020年家計調査(二人以上世帯)

◆5月おつまみメニュー検索年間1位
トマトメニューも5月にかけて伸長



出典：たべみるSI値/2021年1月～12月

ご提案メニュー

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	チキンステーキ～夏野菜のサルサソースがけ～	彩り野菜のタコライス
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメサルサ（ピリ辛） ・農園風イタリアンミックス（ごろごろカット） 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	彩り野菜のシャクシュカ風	高リコピントマトのカプレーゼピザ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・菜園風野菜のカポナータ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ダイストマトソース ・高リコピントマト ・洗わないでそのまま使える国産ベビーリーフミックス（首都圏エリア限定）

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

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。

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



1kg/10

* 調理例 *

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。

冷凍菜園風グリル野菜のミックス



* 調理例 *

スチコン調理
ホットエアモード
180℃×10分

油調：170℃×30秒

600g/10

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。

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



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。

洗わないでそのまま使える 国産ベビーリーフミックス



※首都圏エリア限定販売

水で洗ってふんわり乾燥してあるので、袋から出してそのまま使えます。料理に彩りと美味しさを。

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。

