



6月

# ベーカリー・惣菜通信 2022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）



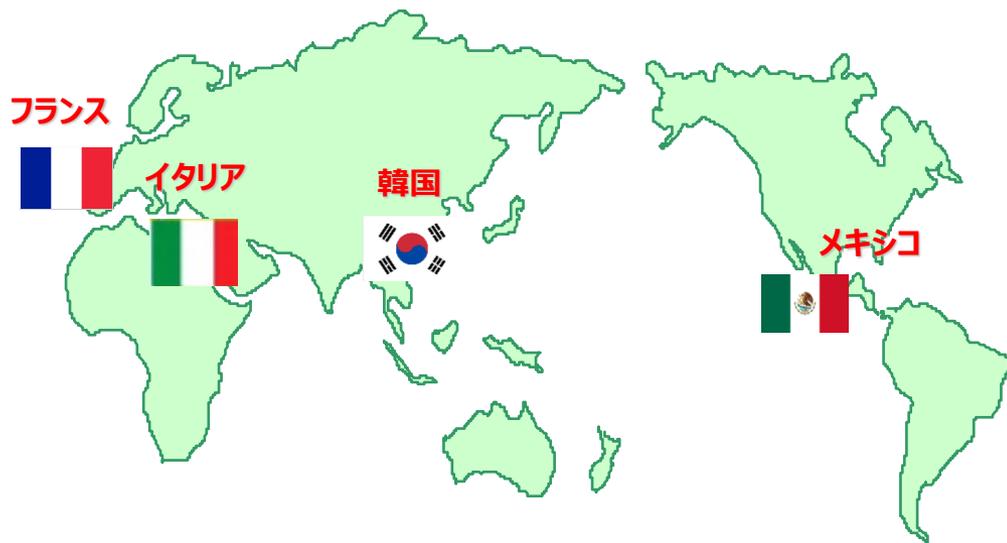
催事・行事	時期	内容
衣更え	6月1日(水)	冬服から夏服に替える日。主に学校や官公庁、銀行等制服を着用するところで行われる。古くは平安時代の宮中行事に由来し、明治時代に一般に定着。
芒種	6月6日(月)	二十四節気の一つ。6月5日～6日頃。稲や麦など、「芒」と呼ばれるとげのような毛を持つ穀物の種をまく時期という意味。
スムージーの日	6月10日(金)	スム(6)－ジー(10)と読む語呂合わせから、フルーツや野菜などの生産・加工を手掛ける株式会社ドールが制定。野菜やフルーツをそのまま摂ることができるスムージーをより多くの人に味わってもらうことが目的。
父の日	6月19日(日) (第3日曜日)	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(火)	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。
食育月間	6月1日(水) ～30日(木)	国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることを目的として、農林水産省により定められている。

# ベーカリー向け提案



## ○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	旅行気分			
メニュー名	カプレーゼタルティーヌ (イタリア)	マヌルピザ (韓国)	サルサとソーセージのナンドッグ (メキシコ)	カラフル野菜とジェノベーゼのベーコンエピ (フランス)
画像				
使用商品	高リコピントマト ベーカリー用トマトソース 冷凍チーズと松の実のジェノベーゼソース	パスタソース ペペロンチーノ 冷凍セミドライトマト (にんにく・ハーブ風味)	ポロネーゼフライング サルサ (ピリ辛) 冷凍ライトグリルトマト	冷凍菜園風グリル野菜のミックス 冷凍ジェノベーゼ
メニューNo.	60394	Y4378	Y3463	Y4433

## カゴメ独自のトマト

### 高リコピントマト

容量はお問い合わせください



カゴメ独自の高リコピントマトは、当社ラウンドレッドトマトに比べて1.5倍のリコピンを含んだ「スーパーベジタブル」です。中までしっかり赤く、色鮮やかさとトマト本来の美味しさをあわせ持ちます。

## 活用しやすい粘度

### ベーカリー用トマト・ソース

500g/10



イタリア料理店のトマトソースの味を再現しており、パンにトッピングしたり、塗ったりするのに最適な味、粘度に仕上げてあります。焼いても焦げにくいのが特長です。

## 彩りをプラス

### チーズと松の実のジェノベーゼソース

500g/10×2B



バジル・オリーブオイル・パルメザンチーズ・松の実を使用して、イタリア料理店の「ジェノベーゼ」の味を再現しました。焼いても、きれいな緑色のソースが、パンに彩りを与えます。

## にんにくの風味香る

### パスタソース ペペロンチーノ

29g/10×6



オリーブオイルと赤唐辛子、にんにくの風味を生かし、シンプルな中に深い味わいを引き出しました。輪切り唐辛子のピリッとした辛さとにんにくの香ばしさが食欲をそそります。

## 濃縮されたトマトのうま味

### セミドライトマト (にんにく・ハーブ風味)

570g/10



オーストラリア産の完熟トマトを適度に半乾燥したトマト素材です。オイル漬けなので、使い易くなっています。更に、ハーブ（オレガノ）とにんにくの風味を付けていますので、味付け不要です。

## 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スソースです。唐辛子の辛味をきかせたホットタイプです。

じっくり煮込んだうま味

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。肉のうま味が活きた、しっかりとした味わいが特長です。

彩りをプラス

冷凍ライトグリルトマトイタリア産

1kg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。

爽やかなバジルの風味

ジェノベーゼ

200g/20



チーズ、松の実、アンチョビを使った、バジルの風味豊かなシーズニングです。ベースのソースやトッピングなど幅広くお使いいただけます。

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。

# 惣菜（中食）向け提案





# 6月のチラシテーマ(前年)

チラシ全体の掲載数は20年比112% (19年比84%)

「父の日」は19年比で減少

「家飲み」「健康」が19年対比で伸びていて引き続き上位テーマ

2021年06月度 : 2021年05月31日 ~ 2021年06月27日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	父の日	86	(-2)	(-13)
2	漬物・果実酒	53	(4)	(-5)
3	家飲み・居酒屋	45	(7)	(19)
4	感謝	35	(4)	(-6)
5	健康	32	(14)	(1)
6	家族・団らん	27	(-2)	(-3)
7	半夏生	23	(-11)	(-38)
8	梅雨	21	(11)	(4)
9	和菓子の日	17	(9)	(3)
10	麦とろの日	16	(4)	(-5)

2021年06月度 : 2021年05月31日 ~ 2021年06月27日				
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	焼肉	71	(9)	(-4)
2	ステーキ	68	(7)	(-11)
3	おつまみ	59	(8)	(-3)
4	サラダ	59	(12)	(-2)
5	寿司	57	(6)	(-13)
6	刺身	52	(4)	(-11)
6	手軽・簡単	46	(-3)	(-19)
8	丼	45	(18)	(6)
9	スタミナ	43	(8)	(-2)
10	涼味	42	(6)	(-10)



# 食事だけでも旅行気分！

## 旅行気分を味わえるメニューを旬のトマトと楽しもう！

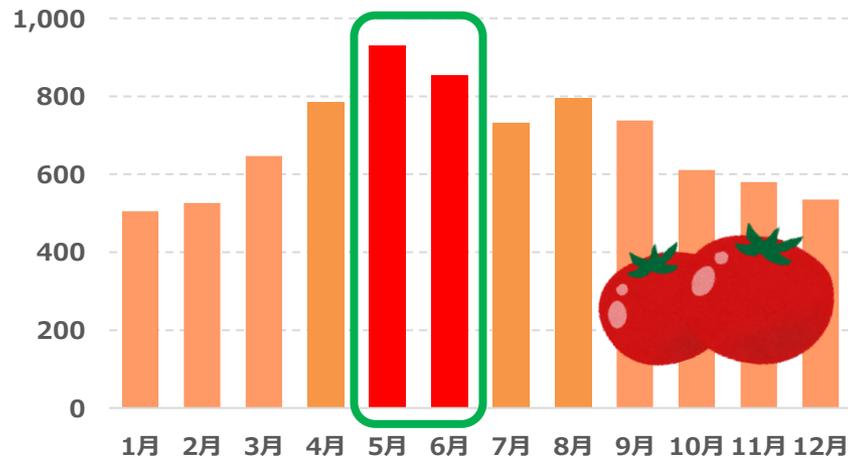
■内食でも世界のメニューが拡大！

21年 SI値		19年比
サルサ		121%
ヤンニョムチキン		404%
シュクメルリ		8058%
マリトッツォ		21年 新登場
ガパオライス		127%

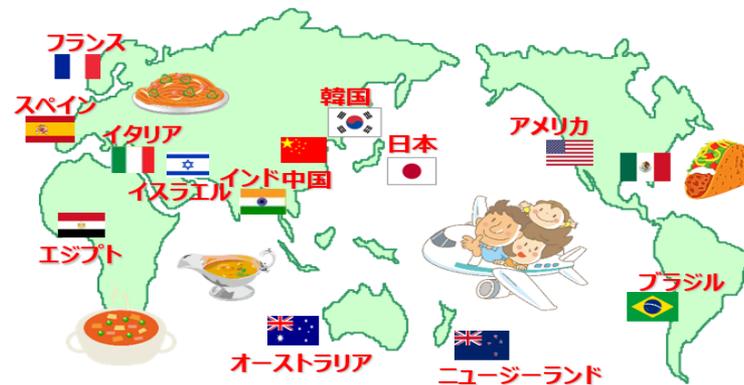
出典：クックパッドたべみる/キーワード分析/21年/年間

■トマトは初夏(5・6月)から旬！

【トマト】1世帯当たり「月別」の支出金額



出典：家計調査(二人以上世帯)



# 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

彩り野菜のタコライス

シシリアンライス

九州・沖縄  
フェアに！

画像



使用製品

- ・サルサ (ピリ辛)
- ・パスタソース ミートソース (N)
- ・ざく切り4種ミックス 200g

- ・カゴメトマトケチャップ 特級

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

世界旅行  
フェアに！

画像



使用製品

- ・かけるトマトのソース
- ・農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)

- ・かけるトマトのソース
- ・農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)

## ■ 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野菜の食感が楽しめるスパイシーソースです。

### パスタソース ミートソース(N)



**140g/  
10\*3\*2**

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースに調理。肉と野菜の旨みと野菜の具材感のあるミートソースです。

### イタリア産 Grill 野菜 ざく切り4種ミックス



\* 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

**200g/20**

イタリアの強いうま味と甘味をもった4種の野菜を使いやすい大きさにカットしてノンオイルで Grill、ミックスしました。  
※野菜の種類・配合は「菜園風 Grill 野菜のミックス」600gと同等

### トマトケチャップ



**180g/20\*2  
300g/30 他**

日本の食卓で愛されてNo.1※。容量のバリエーションが多く、店舗に適したサイズでご使用いただけます。

(※トマトケチャップカテゴリ売上金額（2020年1月～2020年12月/カゴメ調べ）)

### 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のソースです。

### 農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



\* 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

**1kg/10**

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 Grill、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  
この目標に達してならず、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。

