



ベーカリー・惣菜通信 2023年5月向け提案

カゴメ株式会社



ベーカリー向け提案



5月		催事・行事	5月		催事・行事
1	月	カルフォルニア・レースンデー	9	火	アイスクリームの日
2	火	緑茶の日	12	金	アセローラの日
3	水	憲法記念日	14	日	母の日
4	木	みどりの日 ラムネの日	15	月	ヨーグルトの日
5	金	子供の日 端午の節句	17	水	高血圧の日
6	土	立夏 コロッケの日	24	水	伊達巻の日
7	日	コナモンの日	27	土	小松菜の日
8	月	ゴーヤーの日	29	月	こんにゃくの日 エスニックの日

○オムライススタジアム開催！！

5月13日に決勝大会が行われる「カゴメオムライススタジアム2023」。
ベーカリーでもたまごをのせてオムライスならぬオムドッグはいかがでしょうか。
たまごと相性抜群のハムカツをはさんだ「ハムカツのオムドッグ」、ナポリタンにたまごをのせた
「バター香るオムナポリタンドッグ」のご提案です。



テーマ	オムライススタジアム	
メニュー名	ハムカツのオムドッグ	バター香るオムナポリタンドッグ
画像		
使用商品	カゴメベーカリー用トマトケチャップ	カゴメ洋食店のケチャップ
メニューNo.	Y5125	60965

○新商品を使ったご提案

ベーカリー用フライソースがリニューアルされます。パンの塩味とカツの甘味に対して、トマトと果実の甘味と酸味のバランスの良さ、揚げ物を「どぶづけ」にしたり、かけた時にちょうどいい粘度。カツをソースに漬けてからパンに挟み、時間を経てもパンに染み過ぎて食感・見た目を損なわない、トロみのある性状となっています。通常の「カツサンド」とカツオカツを挟んだ「カツオカツサンド」のご提案です。



テーマ	ベーカリー用フライソース使用	
メニュー名	カツオカツサンド	カツサンド
画像		
使用商品	カゴメベーカリー用フライソース	カゴメベーカリー用フライソース
メニューNo.	Y5139	53902

パンのトッピングに最適

ベーカリー用トマトケチャップ^o



1kg/12

垂れにくい、しみにくい、焦げつきにくいベーカリー向けトマトケチャップです。増粘剤は使用していません。

コクのある味わい

洋食店のケチャップ^o



770gチューブ/12

ケチャップとラードやバター、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。和えるだけでも、じっくり炒めたような、本格的な洋食店の味わいに仕上がります。

2倍に濃縮したソース

ベーカリー用フライソース



1.800L/6
500ml/20

カツサンドを中心に、揚げ物用に最適の味・粘度をもったソースです。どぶづけ用途に適しています。ベーカリー業態で使用されているソースを再現しています。

惣菜（中食）向け提案



家族団らん、GW、ごちそうなどのテーマが増加。
 コロナ規制緩和にて本年も家族団らん機会増が期待される。

2022年5月度 : 2022年5月2日 ~ 2022年5月29日

順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	母の日	118	(18)
2	漬物・果実酒	88	(6)
3	こどもの日	82	(15)
4	感謝	65	(-4)
5	家族・団らん	56	(4)
6	パーティー	53	(22)
7	ゴールデンウィーク	50	(30)
8	健康	29	(-9)
9	肉の日	25	(4)
10	沖縄フェア	25	(20)

2022年5月度 : 2022年5月2日 ~ 2022年5月29日

順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	焼肉	153	(25)
2	寿司	152	(45)
3	サラダ	139	(10)
4	ステーキ	99	(21)
5	手軽・簡単	98	(-16)
6	デザート	96	(27)
7	刺身	94	(27)
8	手巻き寿司	91	(3)
9	ごちそう	73	(27)
10	涼味	55	(3)

メニュー名

真っ赤なトマトの赤ヘルお好み焼き

野菜彩る広島焼

広島
メニュー

画像

広島
メニュー

使用製品

・かけるトマトのソース

・菜園風グリル野菜のミックス

メニュー名

オードブル (マリネ部分)

オードブル

トマト
メニュー

画像

トマト
メニュー

使用製品

・自然解凍で使えるごろごろカット 3種ミックス 1kg

- ・トマトケチャップ ミニパック8g
- ・冷凍イタリアポテトのグリル (ハーフカット)

23年5月
G7サミットが
広島で開催！
広島グルメで
店頭を盛り上
げましょう！

集まる機会の
多いGWに
イタリアン
グリル野菜で
彩り・おいしさ
をプラスしませ
んか

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。

冷凍菜園風グリル野菜のミックス



* 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

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 自然解凍で使える
ごろごろカット3種ミックス**1kg/10**

南イタリアの太陽と肥沃な大地が育んだ、強い旨みと甘みをもった3種の野菜をざくっと大きめにカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。
具材感のある野菜と彩りの良さ、さらに加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

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、色とコクを大切にして作ったJAS特級グレードのトマトケチャップです。

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。

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。

