



ベーカリー・惣菜通信 2023年8月向け提案

カゴメ株式会社





くらしの暦（主な催事・行事・記念日）



8月		催事・行事	8月		催事・行事
1	火	パインの日、バイキングの日	11	金	山の日
2	水	ハーブの日	18	金	お米の日、ビーフンの日、健康食育の日
3	木	はちみつの日、ハモの日	25	金	サマークリスマス
4	金	ビアホールの日	27	日	ジェラートの日
6	日	ハムの日	29	火	焼肉の日
7	月	バナナの日	31	木	野菜の日
10	木	焼き鳥の日			

ベーカリー向け提案



○ベーカリー用新商品メニューのご提案

23年3月にリニューアルしたベーカリー用トマトケチャップとベーカリー用フライソースを使用したメニューのご紹介です。
ケチャップの垂れにくさ、焦げ付きにくさを活かした「ウイナーロール」、ソースのとろみのある性状を活かした「エビフライロールサンド」です。



テーマ	ベーカリー新商品	
メニュー名	ウイナーロール	エビフライロールサンド
画像		
使用商品	カゴメベーカリー用トマトケチャップ	カゴメベーカリー用フライソース
メニューNo.	Y5266	Y5265



ご提案メニュー

ご提案メニューに関連した
トレンド情報をご紹介します！

○8月31日は野菜の日！！

イタリアで育った「菜園風グリル野菜」を使用したメニューのご提案です。
トマトソースと和えたラトウイユをトッピングした「夏野菜ラトウイユとチキンのパン」と、マリネしてサンドメニューにした「グリル野菜マリネと生ハムのバゲットサンド」のご紹介です。用途によって使い分けて頂けます。マリネには、「自然解凍で使える」タイプのグリル野菜をお勧めします！



テーマ	グリル野菜	
メニュー名	夏野菜ラトウイユとチキンのパン	グリル野菜マリネと生ハムのバゲットサンド
画像		
使用商品	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス カゴメトマトソース濃縮タイプ	カゴメ自然解凍で使えるざく切り4種ミックス
メニューNo.	Y3769	Y5248



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



1kg/12

垂れにくい・沁みにくい・焦げ付きにくい
ベーカリー向けトマトケチャップ

500mlボトル新登場！

ベーカリー用フライソース



1.800L/6
500ml/20

カツサンドやコロケパンなど、フライ系サンドにピッタリのソースです。カゴメ独自製法で仕上げたソースと、野菜と果実、ビーフの旨味をブレンドして仕上げました。

汎用性の高いソース

トマトソース濃縮タイプ



500G/24
1 kg/12、3kg/4

約2倍に濃縮したトマトソースですので、コスト削減になります。また、お好みの濃さに調整しお使いいただくことが可能です。軽い味付けで汎用性の高いトマトソースです。

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

4種類のグリルしたイタリア野菜をミックスしました。煮込み料理、パスタソースの具材等に最適です。

そのまま使えて手間いらず！

自然解凍で使える ざく切り4種ミックス



1kg/10

4種類のイタリア産野菜をノンオイルでグリルし、ミックスしました。料理に具材感・野菜の彩りを手軽に付与できます。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。

惣菜向け提案





8月のチラシテーマ(前年)

前月同様チラシ全体は前年比102%

テーマ：盆の帰省再開影響で、「盆」「家族・団らん」「焼肉」が圧倒的な上位に

2022年8月度：2022年8月01日～2022年8月28日			
順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	盆	258	(8)
2	家族・団らん	100	(-11)
3	土用	75	(75)
4	感謝	63	(-7)
5	夏休み	46	(8)
6	焼き肉の日	34	(-18)
7	防災	28	(-4)
8	パーティー	27	(13)
9	冷蔵庫満タン	26	(4)
10	家飲み・居酒屋	24	(-28)
12	野菜の日	20	(-17)

2022年8月度：2022年8月01日～2022年8月28日			
順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	焼肉	231	(-28)
2	寿司	180	(12)
3	刺身	155	(-3)
4	ごちそう	120	(11)
5	おつまみ	101	(-15)
6	手軽・簡単	87	(-25)
7	デザート	75	(9)
8	ステーキ	68	(-12)
9	天ぷら	59	(5)
10	おもてなし	56	(20)



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	牛焼肉とごろごろ野菜の ガーリックライス	カーリーブスト
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・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"> ・スパイシーカレーケチャップ 170g ・冷凍スモールポテトのグリル

夏の
旨辛

夏の
旨辛

メニュー名	彩り野菜と鶏肉の黒酢あん	オードブル
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・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"> ・トマトケチャップ ミニパック8g ・中濃ソース醸熟 ミニパック ・冷凍イタリアポテトのグリル（ハーフカット）

8/31
野菜
の日

家族
団らん

皆で集まるお盆に
オードブル×野菜
の組合せも
いかがでしょうか！

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

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。

1kg/10

NEW スパイシーカレーケチャップ



クミン、コリアンダーをアクセントに複数のスパイスを加えたスパイシーで厚みのある味わいが特長のケチャップです。

170g/20×2H

冷凍 スモールポテトのグリル



果肉が黄色味をおび、しっとりとした食感のポテトです。冷めてもおいしくお召上がりいただけます。

1kg/6

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。

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お作ったJAS特級グレードのトマトケチャップです。

中濃ソース醸熟 ミニパック



8g×40/15

ウスター
 とんかつも
 あります！

野菜・果実とスパイスをブレンドし、味をまるやかにする独自の醸熟製法で作りました。個包装にJANと賞味期限の記載があります。

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。

