



ベーカリー・惣菜通信 2023年12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）

©2023 カゴメ株式会社
無断複写・無断転載を禁止します

12月		催事・行事	12月		催事・行事
3	日	みかんの日	22	金	冬至、スープの日
7	木	大雪	24	日	クリスマス・イブ
10	日	アロエヨーグルトの日	25	月	クリスマス
13	水	ビタミンの日	31	日	大はらい、大みそか
20	水	ブリの日			

ベーカリー向け提案



コロナ禍の外出自粛でアメリカを中心に「フォカッチャアート」が関心を集めました。
今回はカゴメの冷凍野菜や、ハーブを使い、パーティーシーンを盛り上げる華やかなフォカッチャに仕上げました！



みんな集まるクリスマスパーティーに！

フラワーフォカッチャ

使用商品

メニュー名

画像



野菜やハーブを散りばめてトッピングすれば、野菜が摂れる通常メニューとしても提供いただけます！

- ・冷凍ズッキーニのグリル
- ・冷凍黄ズッキーニのグリル
- ・冷凍3色ピーマンのグリルのミックス
- ・冷凍セミドライトマト

その他、冷凍野菜各種取り揃えております。詳細は担当までお問い合わせください。

クリスマスにぴったりのデニッシュメニューのご提案です。
野菜生活 3 倍濃縮を混ぜたカスタードは色が鮮やかになり、さっぱりとしてフルーツとの相性抜群です。



メニュー名

ベリーのデニッシュ

マンゴーと桃のデニッシュ

画像



使用商品

野菜生活 100 パープル (3倍濃縮)

野菜生活 100 イエロー (3倍濃縮)

冷凍黄ズッキーニのグリル (ラウンドスライス)



600g/6

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産黄色ズッキーニを輪切りにして、グリルしました。

冷凍ズッキーニのグリル (ラウンドスライス)



600g/6

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ズッキーニを輪切りにして、グリルしました。

冷凍3色ピーマングリルのミックス (ダイスカット)



500g/10

イタリア産の3色のピーマンをダイス状にカットし、ノンオイルでグリル、ミックスしました。

冷凍セミドライトマト



570g/10

トマトをくし形にカットしセミドライにしました。オイル漬け冷凍品なので、トマトの風味と程よい歯ごたえが特長です。

野菜生活100パープル (3倍濃縮)



1L/6

「野菜生活100」のおいしさそのままに、提供時のコストパフォーマンスを重視した濃縮タイプの飲料です。紫にんじんやぶどう等を使っています。

野菜生活100イエロー (3倍濃縮)



1L/6

「野菜生活100」のおいしさそのままに、提供時のコストパフォーマンスを重視した濃縮タイプの飲料です。黄にんじんやマンゴー等を使っています。

惣菜向け提案





12月のチラシテーマ(前年)

©2023 カゴメ株式会社
無断複写・無断転載を禁止します

各種コスト上昇の中「クリスマス」、「パーティー」は増加。
「ごちそう」メニュー増加、一方「鍋」「しゃぶしゃぶ」等具体的なメニューは減少。

2022年11月28日 ~ 2023年01月01日

順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	歳末・年越	450	(-33)
2	正月	288	(-35)
3	クリスマス	254	(2)
4	感謝	168	(-3)
5	家族・団らん	150	(-14)
6	パーティー	144	(18)
7	冬至	135	(-14)
8	大掃除	56	(-4)
9	駅弁	53	(-3)
10	鰯の日	43	(-2)
1	歳末・年越	450	(-33)

2022年11月28日 ~ 2023年01月01日

順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	鍋	346	(-39)
2	寿司	284	(-13)
3	すき焼き	282	(-14)
4	おせち	237	(11)
5	刺身	212	(-12)
6	ごちそう	203	(31)
6	そば	199	(-1)
8	しゃぶしゃぶ	162	(-27)
9	サラダ	147	(3)
10	煮物	136	(-1)

おうち パーティー

メニュー名

ごろごろチキンと野菜のパエリア

海老と黄ズッキーニの Pasta サラダ

画像



使用製品

- ・冷凍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

- ・冷凍黄ズッキーニのグリル（銀杏カット）

メニュー名

ちょこっと洋風DELI

冷製オードブル

画像



使用製品

- ・冷凍菜園風グリル野菜ミックス
- ・冷凍スモールポテトグリル

- ・冷凍農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）
- ・サルサピリ辛

クリスマス メニュー

農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)



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。

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。かけるだけでメニューがおいしく、彩り良く仕上がります。

黄ズッキーニのグリル 銀杏カット



500g/10

地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産黄ズッキーニを銀杏切にしてグリルしました。幅広くお使いいただけます。

菜園風グリル野菜のミックス



600g/10

* 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

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。

スモールポテトのミックス



1kg/6

黄色みがかりしっとりとした食感の小さなポテトの皮をむきノンオイルでグリルしました。甘味と旨味、香ばしさがあります。

サルサ (ピリ辛)



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。

450g/20 : ボトル
925g/12 : チューブ



カゴメ飲料のご紹介

©2023 カゴメ株式会社
無断複写・無断転載を禁止します

野菜飲料・植物性ミルク系シリーズを一緒に並べませんか？

野菜生活シリーズ



野菜生活100
オリジナル



野菜生活100
ベリーサラダ



野菜生活100
マンゴーサラダ



野菜生活100
アップルサラダ



Smoothieシリーズ

野菜一日これ一本シリーズ



野菜一日
これ一本



野菜一日これ一本
Light



野菜一日これ一本
トリプルケア

植物性ミルク系シリーズ



畑うまれのやさしいミルク
※牛乳・豆乳ではありません



バリエーション豊富な
カゴメの飲料をご提案！



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。

