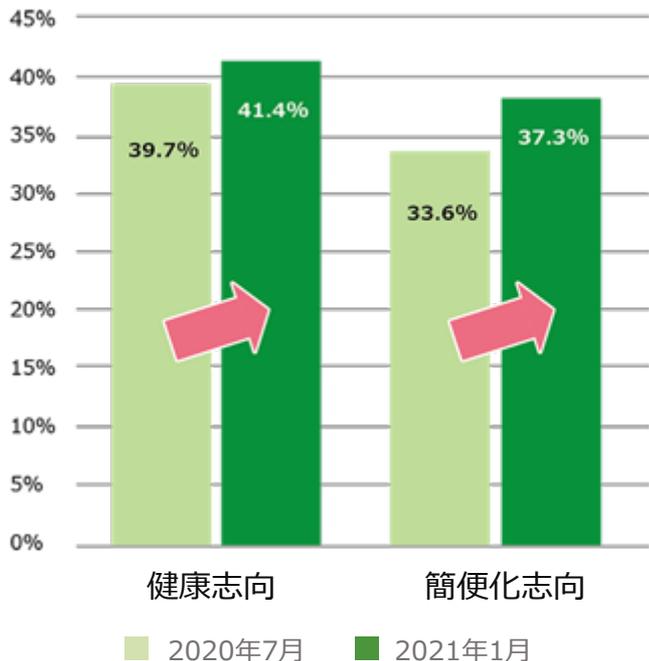




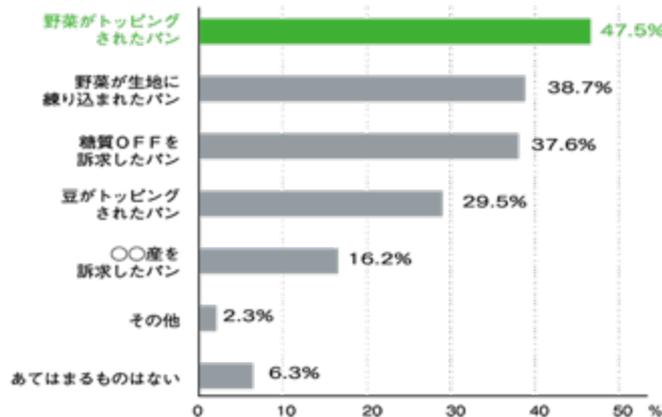
コロナ禍で健康志向・野菜ニーズが高まっている 健康イメージのパンは「野菜トッピング」!

食に関する志向のトレンド



出典:消費者動向/2021年1月調査/日本政策金融公庫

健康を気にした時に、心惹かれるパンは?



高カロリーを気にせず
 どんどん食べられるわ!



出典:インターネットリサーチ/2018年4月13日~/当社調べ

ベーカリーのプロ

TOLO PAN TOKYO
 田中真司さんに聞いた!
 今のトレンド



食事系パンの
 ニーズは高まって
 います!!



こだわり・特徴



野菜などの具材に合わせやすいしっかりとした味わい 粘度が高く、ベーカリー以外のメニューにも適性あり

特徴1 甘味・酸味・うま味が強く野菜とあわせやすい。

酸味



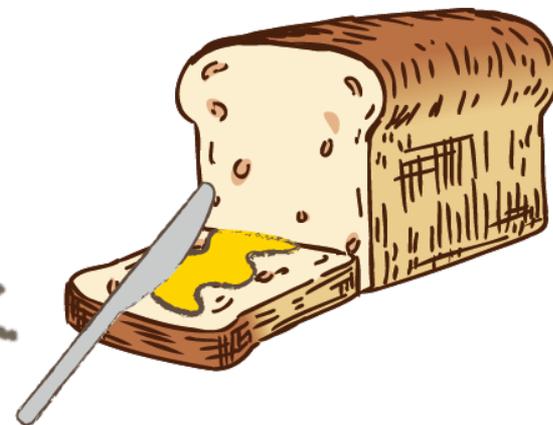
甘味

うま味



特徴2

粘度が高くパンやピザ生地にソースとして塗りやすく、垂れにくい!



提案商品



手軽に食事系パンを作ることができる、具たくさんで野菜の味・見た目を活かした野菜具材入りフィリング



ボロネーゼフィリング

500gアルミパウチ/10



4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング

500gアルミパウチ/10



3種豆のチリコンカンフィリング

500gアルミパウチ/10



冷凍チーズと松の実のジェノベーゼソース

500gフィルムパック/10×2

提案メニュー



野菜との相性ピッタリ!おいしさはもちろん、
彩りや健康感も演出できるメニューです!



3種豆のドライカレー



トマトフィッシュバーガー



バジルチーズフランス



彩り野菜のカレーバゲット



菜園野菜とポロネーゼのパン



絶品ポテトとチリコンカンのチーズ焼き

お問い合わせは卸店またはカゴメ事業所まで