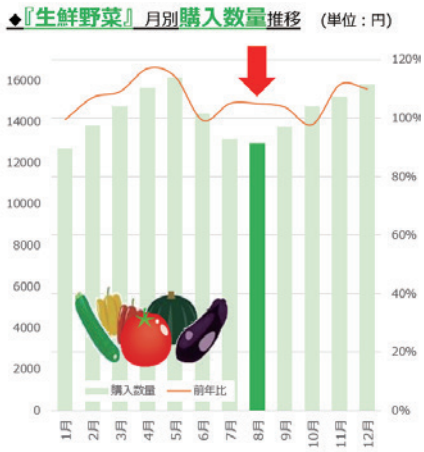
夏はラタトゥイユで決まり！

カラフル野菜は販売拡大のチャンス！

夏は野菜が不足しがち。
積極的に摂りたいのは
「野菜」！

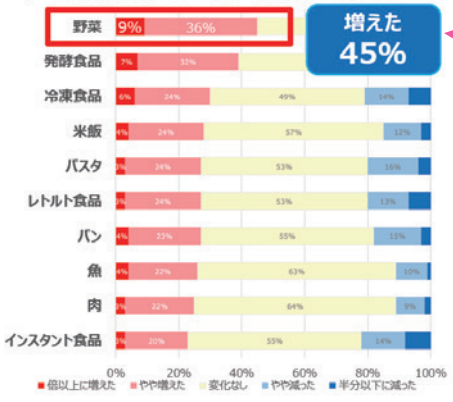
夏野菜をたくさん使うメニューは
ラタトゥイユ

◆『生鮮野菜』月別購入数量推移 (単位：円)



出典）総務省 2020年「家計調査」

◇コロナ禍以降、食事に取り入れるカテゴリと頻度



出典）21年3月22日プレスリリース ヴァズ㈱「野菜の摂り方」についての調査
調査期間21年3/3-3/10 N=524

コロナ禍を通じ、健康意識と共に『野菜摂取』の意識が高まっています。

■ラタトゥイユは作り手にもメリット大！

① 火を使う工程が少ない
② 作り置きができる
③ 様々なメニューに活用できる
④ 様々な野菜が使える

＜メニューバリエーション＞

① 夏野菜のラタトゥイユ

② ハンバーガーに挟んで

③ ふろふき大根に乗せて

ラタトゥイユは”今”あるメニューに簡単に「プラス」できます！

イタリア産野菜 味付け調味無し

【冷凍】
菜園風
グリル野菜の
ミックス
600g/10

【冷凍】
農園風
イタリアン
ミックス
ごろごろカット
1kg/10

イタリア産野菜 味付け調味済み

【冷凍】
イタリアン
グリル野菜
ミックス
ラタトゥイユ風
600g/10

【冷凍】
イタリアングリル
野菜ミックス
ゴロゴロ野菜
ハーブ仕立て
600g/10

【冷凍】
菜園風野菜の
カポナータ
500g/10

具材感が特徴

【常温】
ダイス
トマトソース
1kg/12

パン調理に最適

【常温】
4種野菜と
完熟トマトの
ラタトゥイユ
フィリング
500g/10