



# ベーカリー通信 2024年6月向け提案

カゴメ株式会社



**KAGOME**

※厚生省が推進する健康日本21では、  
1日350g以上野菜を摂ることを目標としています。



# 6月の暮らしの暦（主な催事・行事・記念日）

6月		催事・行事	6月		催事・行事
2	日	横浜カレー記念日	16	日	麦とろの日 父の日
4	火	蒸しパンの日	18	火	おにぎりの日
5	水	世界環境デー 芒種	20	木	ペパーミントの日
6	木	ロールケーキの日 梅の日	21	金	夏至
8	土	世界海洋デー	22	土	かにの日
10	月	無添加の日 入梅	27	木	ちらし寿司の日
15	土	生姜の日	29	土	佃煮の日

固形感のある冷凍のトマト素材のご紹介です。素材本来の風味を残しつつ、固形のまま程よくグリルまたは乾燥させた新しいタイプのトマト素材です。用途に合わせてご利用頂けるようそれぞれを比較したご紹介です。



メニュー名

## カルチョフィとセミドライトマトの タルティーヌ

## カプレーゼデニッシュ

画像



使用製品

- ・冷凍セミドライトマト
- ・冷凍カルチョフィ ホール
- ・ピザソース

- ・冷凍セミドライトマト
- ・冷凍チーズと松の実のジェノベーゼソース



## ライトグリルトマト イタリア産



ダイス状で弱めにグリルされたトマト。  
全体にバランスよくトッピング可能。

## グリルトマト(ダイスカット)



ライトグリルトマトよりも大きめのダイス状。  
具材として存在感が出せる。

## セミドライトマト



くし形にカットしセミドライにしたトマト。  
風味と程よい歯ごたえが特長。

## セミドライトマト (にんにく・ハーブ風味)



にんにくとハーブの風味の付いたセミドライトマト。  
風味も食感もアクセントに。

## セミドライトマト(スモールカット)



使いやすい大きさにカット済み。  
程よい風味とうま味・甘味が強い素材。

## ドライトマトのオイル仕立て(トッピング用)



解凍のみでそのままでも使える素材。  
鮮やかな赤色が特長。

### ライトグリルトマト イタリア産



**1kg/10**

イタリア産のトマトをダイス状にカットし、弱めにグリルしました。グリルによって引き出されたうま味、甘味が特長です。

### グリルトマト (ダイスカット)



**500g/10**

南イタリアの輝く太陽と豊かな土壌によって育まれたトマトをグリル加工しました。グリルによりトマト本来の甘味・うま味が凝縮した新しい冷凍トマト素材です。

### 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。オイル漬け冷凍品ですので、トマトの風味と程よい歯ごたえが特長です。

### セミドライトマト (にんにく・ハーブ風味)



**570g/10**

オイル漬けなので、ドリップが出にくく、ハーブとにんにくの風味を付けていますので、味付けも不要です。くし切りタイプで、トマトの具材感をメニューへ付与することができます。

### セミドライトマト (スモールカット)



**240g/  
10×2B**

生トマトを適度に乾燥したトマトの程よい風味とうま味・甘味が強い素材です。加熱せずにそのままお召し上がりいただけます。使いやすい大きさにカットしてあります。

### ドライトマトのオイル仕立て (トッピング用)



**250g/  
10×2B**

チリ産のドライトマトを水戻しし、オイル漬けにしました。しっかりとした果肉と鮮やかな赤色が特長です。

### カルチョフィ（アーティチョーク） ホール



**500g/10**

地中海料理に欠かすことのできないイタリア産カルチョフィのつぼみを剥き、芯まで削り茹でて冷凍しました。その形を活かした詰め物、フリット等はもちろんパスタ、ピッツアの具として、料理の付け合せとして様々なスタイルでご利用ください。

### チーズと松の実の ジェノベーゼソース



**500g/  
10×2B**

バジル・オリーブオイル・パルメザンチーズ・松の実を使用して、イタリア料理店の「ジェノベーゼ」の味を再現しました。素材本来の風味、色合いが活きており、焼いても、きれいな緑色のソースが、パンに彩りを与えます。

### ピザソース



**3kg/6  
840g/12**

トマトの果肉がたっぷり、オレガノ、バジルの風味をきかせたピザソースです。



お店の冷ケースに**野菜飲料シリーズ**も並べませんか？

## 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

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。

