



ベーカリー・惣菜 通信 2021年3月向け提案

カゴメ株式会社





ベーカリー向け提案





くらしの暦（主な催事・行事）



催事・行事	時期	内容
ひなまつり	3月3日（水）	五節句の一つで、女の子の健やかな成長を祝う日。ひな人形を飾り、ちらし寿司・菱餅などを食べる。旧暦では桃の花が咲く時期に行うことから「桃の節句」と呼んだ。
サバの日	3月8日（月）	3(サ)月8(バ)日の語呂合わせから青森県八戸市が制定。量販店のチラシなどでは「サバの日」企画が実施され、サバメニューが露出される。
ミモザの日	3月8日（月）	感謝を込めてミモザを贈る日。 女性に感謝を伝えるイタリアの記念日。
3.11	3月11日（木）	2011年東日本大震災が発生した日。 この日は各地で犠牲者を追悼する式典やイベントが行われる。 宮城県では「みやぎ鎮魂の日」と条例で定めている。
ホワイトデー	3月14日（日）	2月14日のバレンタインデーにチョコレートなどをもらった男性がお返しをする日。 日本人の義理固さから日本で生まれた行事とされている。 チョコレートやクッキーなどのお菓子ギフトを贈る人が多い。
春分の日	3月20日(土・祝)	国民の祝日で 「自然をたたえ、生物をいつくしむ日」として制定。



ベーカリー向けご提案メニュー①

○ 3月8日は「ミモザの日」!

3月8日は国連が決めた「国際女性デー」です。
 イタリアではこの日に、男性が日頃の感謝を込めて、女性にミモザの花を送ることから、「ミモザの日」とも呼ばれるようになりました。
 ミモザは、春の訪れを告げる花と言われ、厳しい冬の寒さに耐えてきた人々の心を明るく照らす存在として愛されてきました。
 また、ミモザの彩りを模して、料理で再現することでも楽しまれています。



テーマ	✿ 3月8日はミモザの日 ✿		
メニュー名	ミモザサラダとオーロラソースのタルティース	コーンと卵のミモザ風タルティース	野菜と果実のミモザ蒸しパン
画像			
使用商品	トマトケチャップ 特級	冷凍国産コーンピューレー（北海道産）	野菜生活100（3倍濃縮）1ℓ



ベーカリー向けご提案メニュー②

○ 3月8日はサバの日！



近年、サバブームが続いていますが、味の美味しさだけでなく、サバの持つ栄養成分の働きから、体調管理の面でも注目され、再び話題になっています。

DHA・EPA: 中性脂肪を減らす働きがある。皮膚の健康維持を助ける。

サバとトマトを組み合わせた、こちらのメニューはいかがでしょう？

テーマ	🐟 3月8日はサバの日 🐟		
メニュー名	サバ竜田揚げとラタトゥイユの サンドイッチ	サバ竜田揚げとラタトゥイユの トルティーヤ	サバと地中海野菜のマヨチーズピザ
画像			
使用商品	4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング ペビーリーフ	4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング	ピザソース 冷凍菜園風グリル野菜のミックス

カゴメこだわりの味

トマトケチャップ特級



1 kgチューブ/12
(各種容器容量有)

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大事にして作ったトマトケチャップです。のびのよき、JAS特級グレード品です。

なめらかな食感

国産コーンピューレー
(北海道産)



1 kg/5×2

北海道産のコーンを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく、素材本来の風味が保たれています。

野菜と果実100%

野菜生活100 オリジナル
(3倍濃縮)



1 Lパック×6

野菜生活100の3倍濃縮飲料です。野菜汁60%、果汁40%の設計です。パンの練りこみにもご使用いただけます。

イタリアの野菜を使用

4種野菜と完熟トマトの
ラタトゥイユフィリング



500g/10

4種類のイタリア産グリル野菜を完熟トマトで煮込んだ、野菜の旨味たっぷりのフィリングです。トッピングや包餡など、様々な用途でご使用いただけます。

なめらかな食感

ピザソース



840g/12
3000g/6

オレガノ、バジルの風味を効かせたピザソースです。具に変化をつけるだけで、手軽にピザメニューの種類がふやせます。

なめらかな食感

菜園風グリル野菜のミックス



200g/20
600g/10
6kg/1

濃厚な味わい・鮮やかな彩りを持ったイタリア産野菜を、グリルして冷凍しました。具材感や野菜の彩りを手軽に付与できます。



惣菜(中食)向け提案





3月のチラシテーマ(前年)

コロナ影響に伴い「家飲み」テーマが急拡大

新型コロナによる外出自粛要請の影響を受けて、例年と比較すると「パーティ」「家族・団らん」「家飲み・居酒屋」が増えている一方で「春休み」「花見」「行楽」が大きく減少

3/2(月)~		3/9(月)~		3/16(月)~		3/23(月)~		3/30(月)~	
タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数	タイトル分類	企業数
1 ひなまつり	17	1 彼岸	19	1 彼岸	31	1 家族・団らん	9	1 生活応援	7
2 さばの日	11	2 ホワイトデー	5	2 家族・団らん	14	2 春休み	8	2 新生活	5
3 防災	7	2 サンドイッチデー	5	3 感謝	8	3 ミツ矢サイダーの日	7	2 感謝	5
4 パーティー	5	2 生活応援	5	4 駅弁	6	3 駅弁	7	4 家族・団らん	4
4 周年	5	5 健康	4	4 生活応援	6	5 花見	5	4 あんぱんの日	4
4 感謝	5	5 家飲み・居酒屋	4	6 かつおの日	5	5 肉の日	5	6 パーティー	3
7 メンチカツの日	4	5 駅弁	4	6 家飲み・居酒屋	5	5 家飲み・居酒屋	5	6 春休み	3
7 家飲み・居酒屋	4	8 家族・団らん	3	6 連休	5	5 生活応援	5	6 入園・入学	3
7 東北フェア	4	8 オリーブの日	3	9 パーティー	4	9 新生活	4	6 家飲み・居酒屋	3
7 生活応援	4	8 創業	3	9 九州フェア	4	10 パーティー	3	10 健康	2



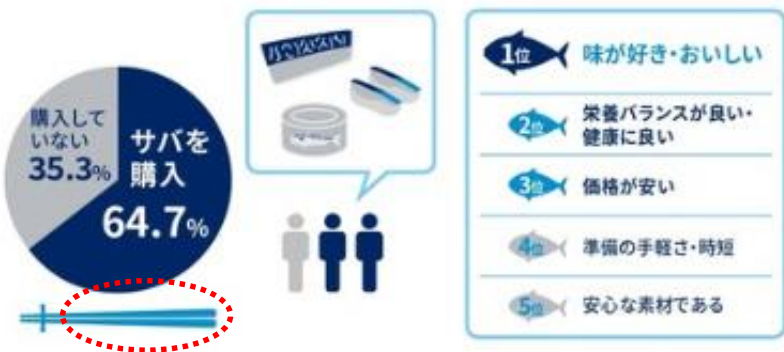
3月8日は「サバの日」

第3次サバブームが到来！？健康志向に再び需要拡大

■2020年もサバ人気は継続中。

サバ缶だけではなく、塩サバも調理に人気！
3人に2人が鯖を購入！

およそ3人に2人がサバ商品を購入

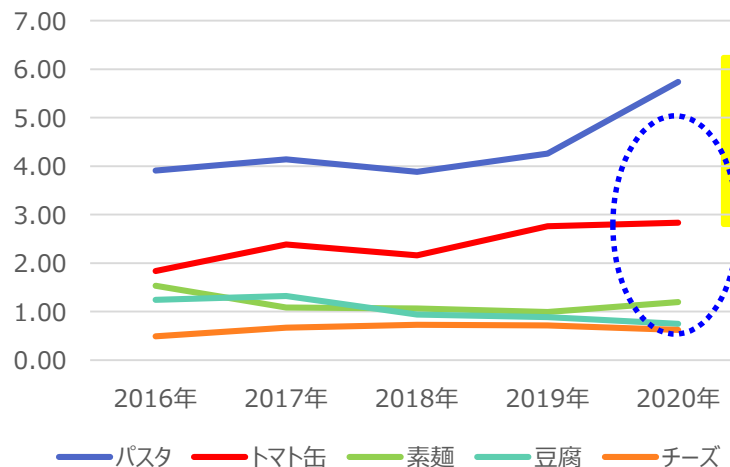


日本で販売される7割を占める
ノルウェー鯖の輸出量は
前年比**122%**

【サバ人気は継続中！】

- ・料理をする人が増加し「第3次サバブーム」が到来
- ・特に「サバ缶」などが人気
- ・美味しくて・健康に良くて安いことづくめの「サバ」

■「さば缶」組み合わせ検索指数 上位5品目中2位（加工食品・マッチ度）



【過去5年】
1位：パスタ
2位：トマト缶



出典：クックパッド たべみる 組み合わせ分析

出典：ノルウェー水産物審議会調べ意識調査 20年9月 20～50代男女n=400

出典：ノルウェー鯖輸出量NSC 2020年上半期輸出レポート2020年1月-9月

惣菜向けご提案メニュー

メニュー名	さばとごろごろ野菜のトマト煮	さばと春野菜の和風パスタ～野菜だし仕立て～
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・デリカ用ナポリタンソース ・冷凍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"> ・野菜だし調味料（濃縮タイプ）
メニュー名	野菜だしの鶏天	ちゃんぽんナポリタン
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜だし調味料（濃縮タイプ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・デリカ用ナポリタンソース



使用カゴメ商品のご紹介

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

デリカ用ナポリタンソース



480g/10

トマト本来のうま味とコクを活かした、着色料無添加のナポリタンソースです。スチコン調理や和え調理でも、炒め感のある味わいが出ます。ナポリタンはもちろんトマトソースとしても活用できます。

野菜だし調味料（濃縮タイプ）

300ml/20 ・ 1kg/12



■モノづくりのこだわり

- ✓ 野菜だし(中味)、トマト(先味)、きのこ(後味)のうま味を加えることで、添加物や動物性原料を配合せずしっかりとした味わいを実現
- ✓ 濃縮度を高めることで、保存料等を使用せずに常温流通でき開封後賞味期間・冷蔵1か月間を可能とした
- ✓ 『原料×製法』で複雑な味とコク(持続性)のある香りを実現
5Kgの野菜原料から1Kgしか作れないこだわりの製法

■こだわりのカゴメ野菜だしを使用！

- ✓ 玉ねぎ、人参、セロリ、ブロッコリーをじっくり炒めるカゴメ独自の製法（特許出願中）により、野菜のコクを増すことで、複雑で奥深い味わいに

 **カゴメ野菜だし使用**

採用の際には、ぜひこれらの
ロゴをご活用ください！

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



1kg/10

* 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

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。



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。

