



ベーカリー・惣菜通信 2021年8月向け提案

カゴメ株式会社





くらしの暦 (主な催事・行事)



催事・行事	時期	内容
パインの日	8月1日(日)	「パ (8) イ (1) ン」の語呂合わせ。8月はパインの生産の最盛期。この日を初日として、8月1日～31日までの1ヶ月間を「パイン消費拡大月間」に制定。
立秋	8月7日(土)	二十四節の一つ。8月7日～8日頃。秋の始まりという意味。実際は残暑が厳しく一年で一番暑い時期。この日以降暑中見舞いは残暑見舞いとなる。
山の日	8月8日(日)	2016年に制定された新しい国民の休日。「山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する日」として制定。本来は8月11日だが、2021年はオリンピック措置として8月8日(日)になる。
健康食育の日	8月18日(水)	「8 (八) 」と「18 (十八) 」で「八十八 = 米」という漢字になることから。食の大切さを伝える食育活動を「健康食育」として普及させることが目的。
焼肉の日	8月29日(日)	1993年 (平成5年) に全国焼肉協会が「や (8) きに (2) く (9) 」 (焼き肉) と読む語呂合わせから制定。スーパーマーケットや焼き肉店で記念日にちなんだイベントが実施される。
野菜の日	8月31日(火)	「や(8) さ(3) い(1)」の語呂合わせから制定。8月は1年で野菜摂取量が最も減る時期で野菜摂取1日350gを促すプロモーションを当社とQPが積極的に展開。



8月のチラシテーマ(前年)

チラシ自粛は緩和 (関東圏チラシ店舗数は前年比85%)

引き続き、「家飲み・居酒屋」は上位テーマ。お盆過ぎから「防災・防災の日」が多く登場。最終週は「焼肉の日」・「野菜の日」がトップ。

■ **チラシ企画ランキング** 出典：チラシレポート社 2020/7/27~8/30 北関東・首都圏・甲信越エリア

7/27(月)~			8/3(月)~			8/10(月)~			8/17(月)~			8/24(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	土用	30	1	盆	21	1	盆	22	1	生活応援	12	1	焼き肉の日	20
2	生活応援	14	2	家族・団らん	11	2	家族・団らん	15	2	防災	5	2	野菜の日	16
3	家飲み・居酒屋	9	2	生活応援	11	3	生活応援	12	3	家族・団らん	4	3	防災	12
4	熱中症対策	5	4	夕コの日	8	4	家飲み・居酒屋	10	3	防災の日	4	3	生活応援	12
5	家族・団らん	4	5	夏休み	7	5	冷蔵庫満タン	5	3	家飲み・居酒屋	4	5	防災の日	9
5	肉の日	4	5	家飲み・居酒屋	7	6	感謝	4	6	健康	3	6	感謝	6
5	感謝	4	7	山の日	6	7	パーティー	3	6	新学期	3	7	肉の日	5
8	健康	3	7	バナナの日	6	7	健康	3	8	夏休み	2	8	家飲み・居酒屋	4
8	防災	3	9	焼き鳥の日	5	7	防災	3	8	創業	2	9	菜の日	3
8	創業	3	10	熱中症対策	4	10	夏休み	2	8	感謝	2	9	創業	3



ベーカリー向け提案





ご提案メニュー

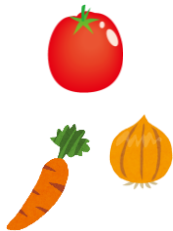
ご提案メニューに関連した
トレンド情報をご紹介します！

○野菜は肉に合うのだ！肉×野菜メニューのご提案

■肉×野菜でうま味UP！



×



うま味
※ 7~8倍

肉

野菜

イノシン酸

グルタミン酸

出典：特定非営利活動法人 うまみインフォメーションセンター-HP
※単独で食べた時との比較

8月29日は「焼肉の日」、8月31日は「野菜の日」です。

肉類に多く含まれるイノシン酸と野菜や昆布などに含まれるグルタミン酸は1：1のときに、最もうま味が強くなると言われています。そのうま味は、単独で味わうときに比べ、およそ7~8倍！肉は野菜と食べるべし！

8月のフェアメニューとして、肉と野菜を組み合わせたメニューはいかがでしょう。

テーマ	🍖 肉 × 野菜 🥬	
メニュー名	サイコロステーキと グリル野菜のピザ	チキングリル野菜のピタパン 〜ピリ辛サルサ〜
画像		
使用商品	ピザソース 冷凍赤黄ピーマングリルのミックス	冷凍イタリアングリル野菜ミックスハーブ&ガーリック サルサ (ピリ辛)
メニューNo.	Y3953	Y1679
メニュー名	焼肉ドッグ〜マッケンソース〜	ゴロゴロ野菜と唐揚げの 焼きカレーパン
画像		
使用商品	トマトケチャップ特級	農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)
メニューNo.	Y3954	Y3956

ハーブの香り

ピザソース

2号缶 (840g) /12
1号缶 (3000g) /6



オレガノ、バジルの風味をかかせたピザソースです。サラミやアンチョビなど、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。

うま味と甘味が特長

赤・黄ピーマングリルのミックス

500gフィルムパック/10



イタリア産の強いうま味と甘味を持った赤・黄ピーマンをスクエアカットし、ノンオイルでグリル、ミックスしました。トッピング、包餡など、幅広いメニューにお使いいただけます。

調理済タイプ

イタリアングリル野菜ミックス ハーブ&ガーリック

600gフィルムパック×10



イタリア産のグリル野菜（ズッキーニ、赤黄ピーマン、なす）にハーブやガーリック、調味料で味付けをしてあるので、加熱するだけでお使いいただけます。

爽やかな辛さ

サルサ（ピリ辛）

450gボトル/20
925gチューブ/12



トマト、ピーマン、玉ねぎ、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。唐辛子の辛味をかかせたホットタイプです。

JAS特級グレード

トマトケチャップ 特級

1kgチューブ/12
<その他容量>
ミニパック8g、12g
1kgフィルムパック/10
3kgフィルムパック/4



完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切にして作ったトマトケチャップです。

大きめカット

農園風イタリアンミックス （ごろごろカット）

1kgフィルムパック×10



イタリア産のズッキーニ、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。



惣菜(中食)向け提案

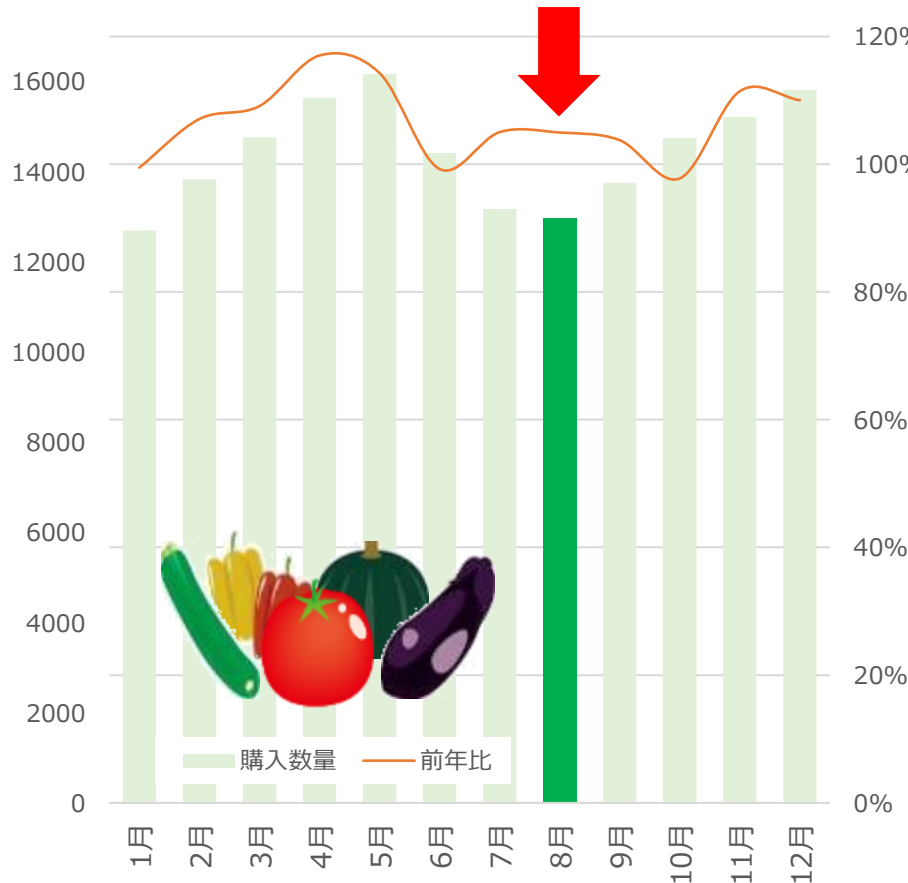




生鮮野菜の家計支出と食卓出現頻度

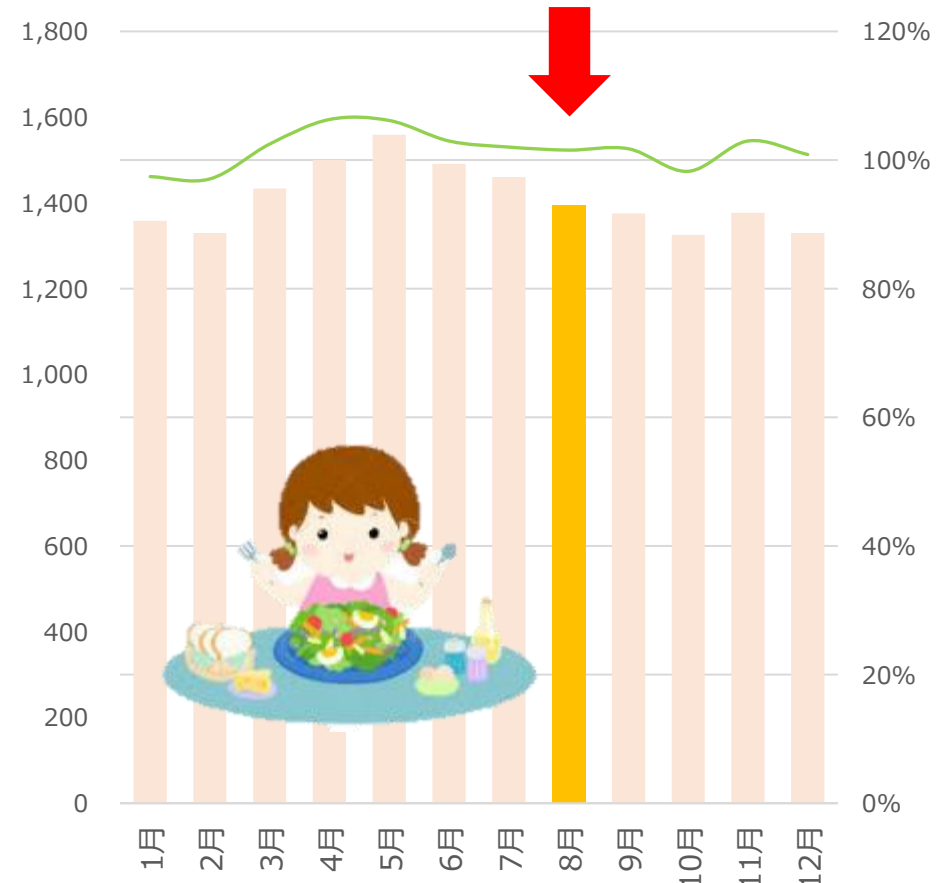
8月は生鮮野菜の購入数量が少ない月

◆『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」

◆『生鮮野菜』月別食卓出現頻度 (TI値)



出典) 食MAP® 2020年/食材TI値/生鮮野菜



8月は「野菜の日×焼肉の日」

最終週の最大のチラシテーマは「野菜の日×焼肉の日」

◇全国100社チラシ 企画ランキング

2020/8/24 (月) 週		
タイトル分類	企業数	
1	焼肉の日	58
2	野菜の日	49
3	防災	25
4	防災の日	24
4	生活応援	24
6	感謝	21
7	肉の日	15
8	キウイの日	11
9	家飲み・居酒屋	9
10	増税・かけこみ	8

出典) チラシレポート社「チラシタイトル100」

◇野菜の日×焼肉の日同時掲載イメージ



同時
掲載増加

◇前年の曜日回り

月	火	水	木	金	土	日
24	25	26	27	28	29 焼肉の日	30
31 野菜の日	1 防災の日	2	3	4	5	6

前年は地域によって
「夏休み短縮」影響



チラシイメージ→「焼肉×野菜」

お肉と野菜をみんなで楽しんでいただくことをお客様にご提案

8月29日は焼肉の日

焼肉盛り合わせ
(牛ロース/牛カルビ/牛ハラミ/豚トロ)
 (本体価格) **0,000円**
 (税込価格) 0,000円

豚ロース (本体価格) **000円** (税込価格) 000円
 牛たん (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

お家でみんなと 美味しく楽しく

みんなで野菜×お肉パーティー

ケチャップとサルサでピリ辛焼肉たれ

カゴメ トマトケチャップ (本体価格) **000円** (税込価格) 000円
 カゴメ サルサ (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

8月31日は野菜の日

××産なす (本体価格) **000円** (税込価格) 000円
 ××産ズッキーニ (本体価格) **000円** (税込価格) 000円
 ××産トマト (本体価格) **000円** (税込価格) 000円
 ××産パプリカ (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

惣菜

野菜を簡単に 野菜×お肉

ピリ辛！サルサ焼肉ライス (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

夏のおつまみ ブチオードフル (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

野菜をとろう!

野菜を **60g** あと

平野レミさん考案 鶏ときのこのナボ炒め (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

飲料

高リコピントマト 濃厚リコピ (720ml) (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

カゴメ 野菜生活100 (200ml) (本体価格) **000円** (税込価格) 000円
 カゴメ 野菜生活100 (720ml) (本体価格) **000円** (税込価格) 000円

メニュー名	チキンステーキ～夏野菜のサルサソースがけ～	牛焼肉&ガーリックライス～サルサ～
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・サルサ（ピリ辛） ・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"> ・サルサ（ピリ辛）

メニュー名	冷製オードブル	ポテトときのこのクリーム焼
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・サルサ（ピリ辛） ・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"> ・パスタソース ツナクリーム ・冷凍スモールポテトのグリル

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

サルサ (ピリ辛) チューブ



925g/12

トマト、ピーマン、たまねぎ、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。唐辛子の辛味をきかせたホットタイプです。そのまま料理にかけたりあえたりするだけでおいしく仕上がります。

冷凍 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～1分半

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。

パスタソース ツナクリーム



140g/10*3*2H

さっぱりしたツナのおいしさを、ホワイトソースで生かしたライト感覚のシーフードパスタソース。具材入り・使い切りのクリーム系のソースとしても使えます。

冷凍 スモールポテトのグリル



1kg/6

* 調理方法 *

スチコン調理
ホットエアモード180℃×15分

油調 170℃×4分

果肉が黄色味をおび、しっかりとした食感のポテトです。冷めてもおいしくお召し上がりいただけます。

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
この目標に達してならず、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、筋肉や骨をつくる動きを助けてくれる。
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。

