



# ベーカリー・惣菜通信 2022年7月向け提案

カゴメ株式会社





# くらしの暦（主な催事・行事・記念日）



7月		催事・行事	7月		催事・行事
2	土	半夏生、タコの日、 うどんの日	14	木	ゼラチンの日
3	日	ソフトクリームの日	15	金	マンゴーの日
4	月	梨の日	16	土	駅弁記念日
5	月	穴子の日	18	月	海の日
6	水	サラダ記念日	20	水	ハンバーガーの日
7	木	七夕、乾麺デー、 冷やし中華の日	23	土	土用丑の日
8	金	チキン南蛮の日	27	水	スイカの日
10	日	納豆の日			

# ベーカリー向け提案



## ○夏のカレーフェア！美味しく野菜もとれるカレーパンで夏を乗り切ろう！

夏の暑さでバテ気味な身体に、スパイスと野菜のチカラで元気になれる、カレーパンメニューはいかがでしょう。  
定番の焼きカレーパンにトレンドのガーリックソースを合わせた「トマトガーリックカレーパン」やトマトパウダーやとドライトマトを使用した「トマトカレーパン」のご紹介です。



テーマ	カレー	
メニュー名	トマトガーリックカレーパン	彩り野菜のカレーパン（菜園風）
画像		
使用商品	カゴメトマトガーリックソース	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y4525	Y3419

## ○スパイシーな味付けでご飯にもおつまみにも！

サルサを使用してスパイシーに仕上げた、ご飯にもおつまみにもなるパンのご紹介です。

ピリ辛のサルサを使用した「ウインナーとアボカドのピリ辛トルティーヤ」やイタリアングリル野菜と合わせて夏らしさのある「夏野菜のスパイシーチョリソー」はいかがでしょう。

テーマ	スパイス	
メニュー名	ウインナーとアボカドのピリ辛トルティーヤ	夏野菜のスパイシーチョリソー
画像		
使用商品	カゴメサルサ (ピリ辛)	カゴメサルサ (ピリ辛) カゴメ冷凍イタリアンG野菜Mハーブ&ガーリック
メニューNo.	Y1685	Y1539

かけるだけ簡単

## トマトガーリックソース



465g/20

ガーリックがたっぷり入ったトマトのソースです。おつまみ料理にかけただけで、メニューが美味しく鮮やかに仕上がります。

イタリアの大地の恵み

## 菜園風グリル野菜のミックス



600g/10

4種類のグリルしたイタリア野菜をミックスしました。煮込み料理、パスタソースの具材等に最適です。

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。唐辛子の辛味をきかせたホットタイプです。

イタリアの大地の恵み

## イタリアングリル野菜ミックス ハーブ&ガーリック



600G/10

ノンオイルでグリルした後に、オレガノやガーリックで味付けしました。野菜の彩りの良さ、グリルによって引き出された野菜の旨み、甘み、香ばしさが特長です。

# 惣菜（中食）向け提案





# チラシ動向 掲載テーマ・メニュー状況(前年)

## チラシ全体の掲載数は20年比112% (19年比86%)

### 引き続き、「家飲み・居酒屋」は上位テーマ 家族で楽しめるメニュー掲載が伸長

2021年07月度 : 2021年06月28日 ~ 2021年08月1日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	土用	205	(-81)	(-34)
2	感謝	100	(8)	(-21)
3	オリンピック	91	(91)	(91)
4	半夏生	87	(22)	(22)
5	家飲み・居酒屋	85	(9)	(71)
6	七夕	64	(-2)	(-24)
7	家族・団らん	59	(10)	(19)
8	盆	42	(-2)	(-52)
9	夏休み	36	(29)	(-41)
10	健康	33	(6)	(7)

2021年07月度 : 2021年06月28日 ~ 2021年08月1日				
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	焼肉	179	(30)	(25)
2	手軽・簡単	150	(35)	(9)
3	寿司	119	(46)	(23)
4	おつまみ	115	(47)	(58)
5	丼	106	(-13)	(12)
6	サラダ	98	(16)	(-2)
6	スタミナ	96	(-18)	(-11)
8	涼味	85	(-25)	(-31)
9	刺身	84	(11)	(10)
10	カレー	78	(25)	(-1)



# 7月は夏野菜がメインのメニューを！

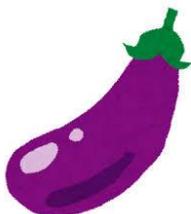
## 7月は夏野菜を使用したメニュー検索がピークに

### ■夏の野菜/メニューは初夏～7月に上昇

トマト、ナス、ズッキーニ等高い季節指数



4月	5月	6月	7月
108%	149%	126%	109%

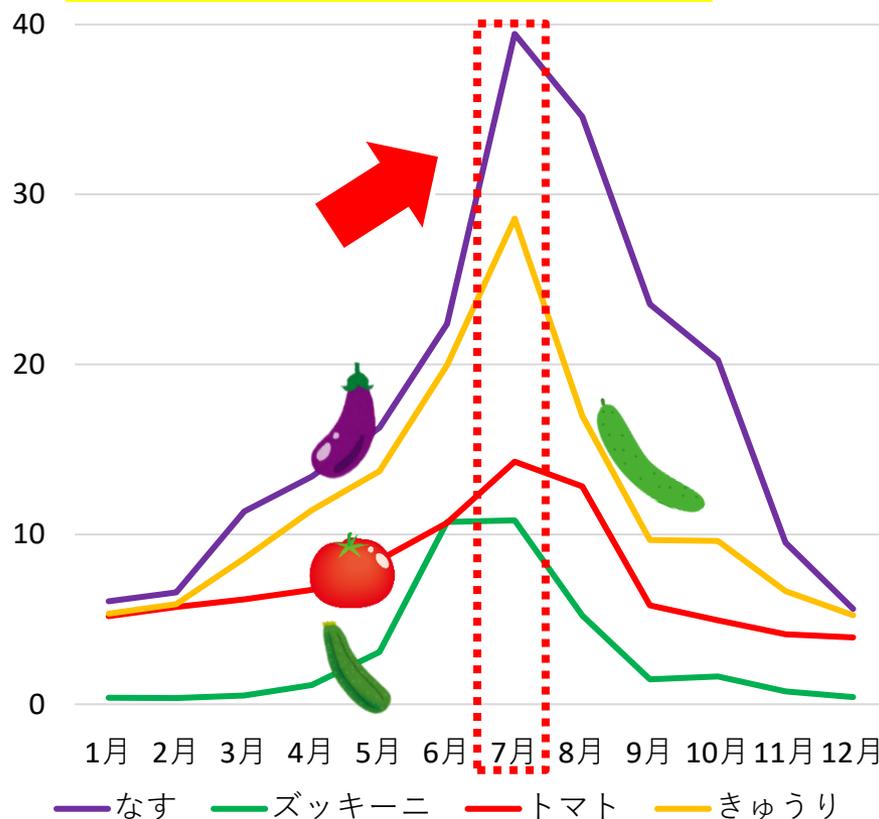


4月	5月	6月	7月
106%	141%	128%	112%



4月	5月	6月	7月
84%	152%	120%	155%

### ■SI値でも7月は夏の野菜がピークになす、ズッキーニ、トマトが主役！



出典：東京中央卸売市場（都内10市場）・取扱数量指数19年1-12月  
※季節指数...年間平均を100%としたときの指数

出典：クックパッドたべみる/SI値/2021年



# 7月は夏野菜をメインに！

## 夏野菜を使ったバリエーション豊かなメニューにニーズあり！

### ■ 夏野菜×組み合わせキーワード検索

順位	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
1	カレー	カレー	カレー	揚げ びたし	揚げ びたし	揚げ びたし	揚げ びたし
2	揚げ びたし	揚げ びたし	揚げ びたし	カレー	カレー	カレー	カレー
3	鶏	煮びたし	マリネ	煮びたし	煮びたし	煮びたし	煮びたし
4	煮びたし	キーマ カレー	煮びたし	マリネ	パスタ	ラタウ イユ	焼きびた し
5	パスタ	鶏	キーマ カレー	パスタ	ラタウ イユ	マリネ	キーマ カレー
6	キーマ カレー	マリネ	パスタ	ラタウ イユ	マリネ	パスタ	鶏
7	マリネ	パスタ	鶏	キーマ カレー	焼き びたし	焼き びたし	めんつゆ
8	豚	ドライカ レー	ラタウ イユ	鶏	キーマ カレー	キーマ カレー	マリネ
9	カレーライ ス	グリル	豚	焼き びたし	鶏	キッシュ	ドライカ レー
10	サラダ	サラダ	グリル	豚	サラダ	鶏	キッシュ

### ■ 食卓はバリエーションニーズあり

#### 20~49歳 和洋中メニュー出現の変化

主婦年代TI値	2021年	19年比
20~49歳計	2,225	104%
和風	761	103%
洋風	729	106%
中華風	137	105%
エスニック	22	117%

出典：食MAP® 2021年/主婦年齢20-49歳/TI値





# ご提案メニュー

この時期にあう、野菜メニューを  
ご提案します！

夏野菜  
×カレー  
のご提案

メニュー名

4種の夏野菜カレー

大豆ミートのキーマカレー

画像



使用製品

・ざく切り4種ミックス 200g

・大豆ミートのキーマカレー 180g

メニュー名

牛焼肉&ガーリックライス〜サルサ〜

ごろごろ野菜のマリネ

画像



使用製品

・サルサ (ピリ辛)

・自然解凍で使えるごろごろカット 3種ミックス 1kg

バリエーション  
展開に  
いかがでしょうか！



# ご提案商品

この時期にあう、野菜メニューを  
ご提案します！

## ■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

### サルサ（ピリ辛）ボトル



**450g/20**

トマト、たまねぎ、ピーマン、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。使いやすいサイズ。

### 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。辛味強め。

### 冷凍 自然解凍で使える ごろごろカット3種ミックス



**1kg/10**

南イタリアの太陽と肥沃な大地が育んだ、強い旨みと甘みをもった3種の野菜をざくっと大きめにカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。具材感のある野菜と彩りの良さ、さらに加熱せずに、自然解凍でお使いいただける利便性をプラスしました。

### イタリア産 Grill 野菜 ざく切り4種ミックス



**200g/20**

濃厚な味わい、鮮やかな彩りのイタリア産野菜4種類を具材感のあるカットサイズで Grill 加工しました。

#### \* 調理方法 \*

スチコン調理  
ホットエアモード  
180℃×10分

油調  
170℃×30秒

※同内容で600gの商品もございます。(商品名：  
菜園風 Grill 野菜のミックス)



### 大豆ミートのキーマカレー



**180g/5\*6**

炒めた野菜やトマトペースト、野菜だしが溶け込んだ、野菜の甘味や旨味を引き立てた、コクのある味わいに仕上げました。植物素材を使った、プラントベース（植物由来）のカレーです。



～プラントベースカレーは  
豊富なラインアップ～

# 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、ひとつひとつが考えるよりも、  
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。

