



ベーカリー・惣菜通信 2022年10月向け提案

カゴメ株式会社



10月		催事・行事	10月		催事・行事
1	土	コーヒーの日、トンカツの日 醤油の日、日本酒の日	15	土	きのこの日
2	日	豆腐の日	16	日	世界食糧デー
4	火	イワシの日	17	月	沖縄そばの日
10	月	トマトの日、まぐろの日、 缶詰の日、冷凍麺の日	18	火	冷凍食品の日
12	水	豆乳の日	20	木	秋の土用入り
13	木	豆の日、サツマイモの日	25	火	世界パスタデー
14	金	鯛の日	31	月	ハロウィン

ベーカリー向け提案



○10月10日はトマトの日！



トマトの日とは？

トマトの栄養価値や美味しさをアピールし、
トマトを使った料理の普及をはかり、人々の
健康増進に貢献することを目的として、
全国トマト工業会が制定しました。

具材たっぷりのラタトゥイユフィリングを使用した「4種野菜と完熟
トマトのラタトゥイユドッグ」、ラタトゥイユ風に味付けした Grill 野
菜を使用した「イタリア Grill 野菜のトマトソースフォカッチャ」、
ベーカリーに使用しやすいトマトソースを使用した「トマトソースと
彩り野菜のタルティーヌ」のご紹介です。

テーマ	トマト日		
メニュー名	4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユドッグ	イタリア Grill 野菜のトマトソースフォカッチャ	トマトソースと彩り野菜のタルティーヌ
画像			
使用商品	カゴメ4種野菜と完熟トマトのラタトゥイユフィリング	カゴメベーカリー用トマトソース カゴメ冷凍イタリアンG野菜Mラタトゥイユ風	カゴメベーカリー用トマトソース カゴメ冷凍菜園風 Grill 野菜のミックス
メニューNo.	60275	Y1678	Y2094

野菜の旨味たっぷり！

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、様々な用途でご利用いただけます。

トマトの旨味と甘味が凝縮！

ベーカリー用トマト・ソース

500g/10



トマトとオリーブオイルを使用して、イタリア料理店のトマトソースの味を再現しました。「トッピング」「塗る」などに最適な味、粘度で、焼成後も明るい色が残ります。

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



地中海性気候で育った彩り鮮やかな4種類のイタリア産野菜を具材感のあるサイズにカットし、グリル加工したミックス品です。料理に具材感、野菜の彩りを手軽に付与できます。

調理済みタイプ*

イタリアングリル野菜ミックス
ラタトゥイユ風

600g/10



野菜を大きめにカットし、ノンオイルでグリルした後に、ラタトゥイユ風に味付けしました。野菜の彩りの良さ、グリルによって引き出された野菜のうま味、甘味、香ばしさ、そして調味済の手軽さが特長です。

惣菜（中食）向け提案



「ハロウィン」テーマの掲載企業は前年より拡大！ 引き続き、「トマトの日」「ハロウィン」は重要テーマ

2021年10月度：2021年09月27日～2021年10月31日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	ハロウィン	83	(9)	(-2)
2	まぐろの日	73	(-1)	(15)
3	パーティー	59	(11)	(-8)
4	駅弁	56	(0)	(-3)
5	土用	50	(-1)	(5)
6	トマトの日	44	(2)	(15)
7	感謝	44	(7)	(-7)
8	食の記念日	41	(15)	(1)
9	家族・団らん	40	(4)	(1)
10	サツマイモの日	39	(2)	(-12)

2021年10月度：2021年09月27日～2021年10月31日				
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	鍋	81	(-1)	(-8)
2	寿司	65	(7)	(-4)
3	おでん	60	(-2)	(2)
4	シチュー	59	(0)	(7)
5	手軽・簡単	51	(4)	(1)
6	あったか	49	(-1)	(-1)
7	サラダ	48	(-1)	(-3)
8	すき焼き	48	(1)	(-13)
9	焼肉	44	(7)	(1)
10	お好み焼き	41	(0)	(5)

メニュー名	ラタトゥイユチキンボウル	トマトチーズハンバーグ
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース ・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"> ・かけるトマトのソース

メニュー名	ハロウィンオムライス	彩り野菜のミートドリア
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜で彩るトマトのソース300g 	<ul style="list-style-type: none"> ・パスタソース ミートソース（N） ・ざく切り4種ミックス200g

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

かけるトマトのソース



465g/20

あらごし完熟トマトに玉ねぎを加えたさっぱりとした味わいのトマトのソースです。かけるだけで、メニューがおいしく、彩りよく仕上がります。

野菜で彩る トマトのソース



300g/10

6種類の野菜を使用した具沢山なトマトのソースです。様々な料理の上掛けに最適です。

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 ミートソース(N)



140g/
10*3*2

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースに調理。肉と野菜の噛み締め旨みと野菜の具材感のあるミートソースです。

イタリア産グリル野菜 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グリル加工しました。

* 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：菜園風グリル野菜のミックス)



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。

