



ベーカリー・惣菜通信 2022年12月向け提案

カゴメ株式会社





くらしの暦（主な催事・行事）





12月		催事・行事	12月		催事・行事
3	土	みかんの日	22	木	冬至、スープの日
7	水	大雪	24	土	クリスマス・イブ
10	土	アロエヨーグルトの日	25	日	クリスマス
13	火	ビタミンの日	31	土	大はらい、大みそか
20	火	ぶりの日			

ベーカリー向け提案



○世界のお米料理アレンジメニュー

なかなか海外旅行に行けない日々が続くため、パンで手軽に海外気分を味わいませんか？
アメリカ南部のジャンバラヤをピザにアレンジした「ジャンバラヤピザ」、スペイン料理でお馴染みのパエリアを
サンドした「パエリアサンド」のご紹介です。

テーマ	世界のお米料理	
メニュー名	ジャンバラヤピザ	パエリアサンド
画像		
使用商品	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス カゴメサルサ（ピリ辛）	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y4737	Y4739

○お家で楽しむパーティーメニュー！

おうち時間を家族で楽しめるメニューのご提案です。
パーティー時に盛り上がる、食パンを1斤使い、見栄えもする「食パンシカゴピザ」と
グリル野菜を使っておかず風に仕上げた「イタリア野菜のケーキサレ」のご紹介です。



テーマ	おうちパーティー	
メニュー名	ディップもできる！食パンシカゴピザ	イタリア野菜のケーキサレ
画像		
使用商品	カゴメポロネーゼフィリング	カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y3588	Y2090

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

イタリアの大地で育った4種類の野菜をミックスしました。甘味と旨味の強さが特長です。トッピングや包餡など幅広くお使いいただけます。

トマトのうま味が凝縮

サルサ（ピリ辛）ボトル



450g/20

ピーマン、たまねぎ、ハラペーニョなどの固形野菜が入ったスパイシーなトマトミックスソースです。調理場やテーブルユースで使いやすい、ハンディな容器設計です。

お肉とトマトの旨味

ポロネーゼフィリング



500g/10

合挽き肉（牛肉・豚肉）を、赤ワインと完熟トマトでじっくり煮込んだポロネーゼフィリングです。肉の旨味が活きた、しっかりとした味わいが特長です。

惣菜（中食）向け提案





12月のチラシテーマ（前年）

多くの企画が減る中、クリスマスは維持
クリスマス×チキンメニューは惣菜でも必須

2021年12月度：2021年11月29日～2021年12月26日				
順位	タイトル分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	クリスマス	99	(0)	(-1)
2	冬至	93	(-2)	(-5)
3	歳末・年越	93	(-1)	(-4)
4	正月	77	(-6)	(-11)
5	パーティー	74	(-2)	(-10)
6	家族・団らん	62	(-5)	(4)
7	鯊の日	43	(-13)	(-12)
8	忘年会	40	(-1)	(13)
9	感謝	38	(-4)	(-15)
10	駅弁	37	(4)	(6)

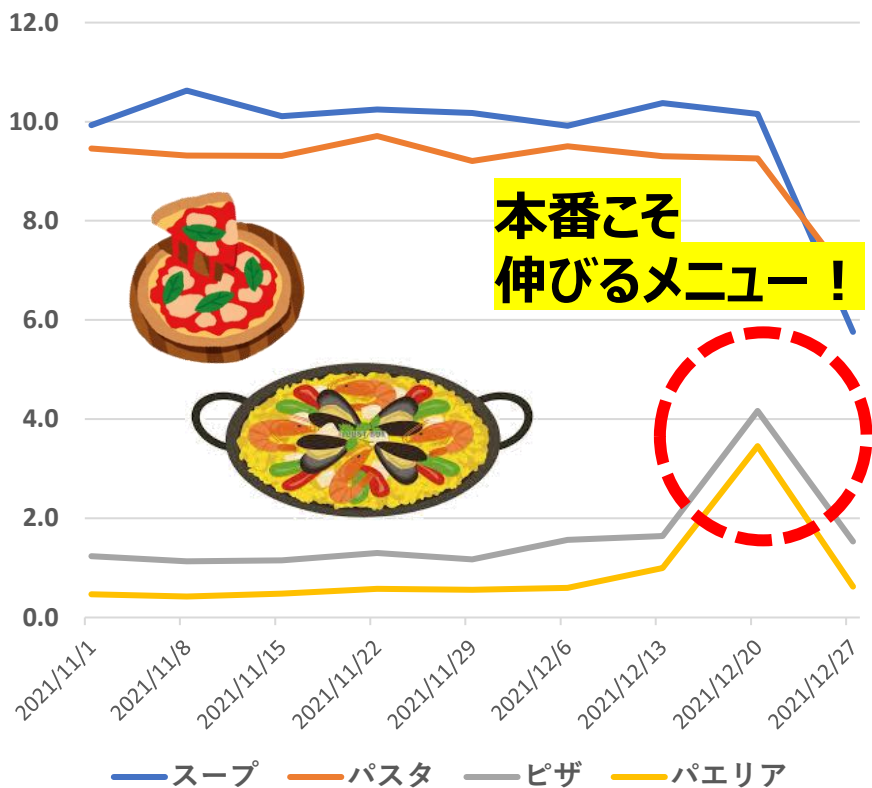
2021年12月度：2021年11月29日～2021年12月26日				
順位	メニュー分類	掲載実企業数	前年差	19年差
1	チキン	89	(5)	(±0)
2	鍋	84	(-5)	(-5)
3	サラダ	80	(1)	(-6)
4	寿司	71	(-7)	(-13)
5	おせち	70	(-11)	(-21)
6	ステーキ	70	(1)	(-12)
7	すき焼き	65	(-6)	(-20)
8	ケーキ	62	(5)	(-2)
9	手軽・簡単	60	(-5)	(-2)
10	ごちそう	58	(-3)	(-11)



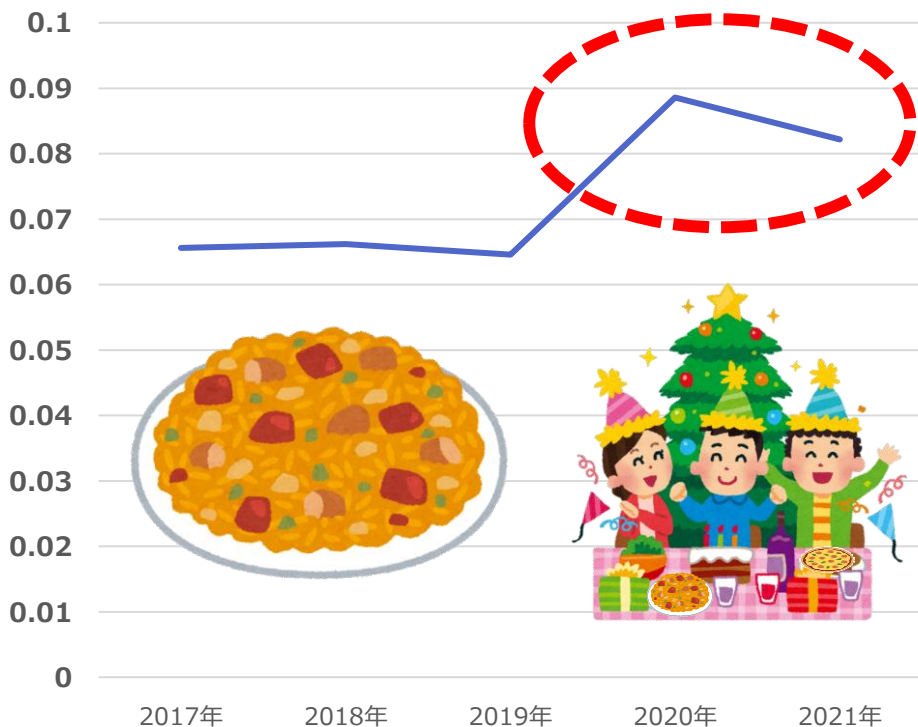
提案背景

見栄えのよい・単価アップできるメニューに提案チャンス ジャンバラヤ検索頻度は、2020年より上昇キープ

■本番はピザ・パエリア等跳ね上がる



■「ジャンバラヤ」の検索指数





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！

メニュー名	魚介のパエリア	ごろごろチキンと野菜のジャンバラヤ
画像		
使用製品	・冷凍菜園風グリル野菜のミックス	・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）

メニュー名	クリスマスバーレル	オードブル
画像		
使用製品	・トマトケチャップ ミニパック	・自然解凍で使えるごろごろカット 3種ミックス 1 k g





使用カゴメ商品のご紹介

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

冷凍菜園風グリル野菜のミックス



* 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

600g/10

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。

かけるトマトのソース



465g/20

あらごしタイプの完熟トマトにたまねぎを加えたさっぱりとした味わいのトマトソースです。ボトルタイプ。

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



* 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

1kg/10

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。

トマトケチャップ 特級 ミニパック



8g×40/15
12g×40/15

完熟トマトを使用し、色とコクを大切にして作ったJAS特級グレードのトマトケチャップです。

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。

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。

