



ベーカリー・惣菜通信 2023年4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)



4月		催事・行事	4月		催事・行事
3	月	いんげん豆の日 葉酸の日	14	金	オレンジデー
4	火	あんぱんの日	17	月	なすび記念日
5	水	清明	19	水	良いきゅうりの日
6	木	コンビーフの日	20	木	穀雨
9	日	食と野菜ソムリエの日	23	日	しじみの日
10	月	ほうとうの日	29	土	昭和の日 羊肉の日 ナポリタンの日
12	水	パンの記念日			
13	木	水産デー			

○ 4月9日はイースター！

イースターはキリストの復活を祝う祭りで、日本でも徐々に広がってきています。よく見かける卵やウサギは、生命や復活、繁栄の象徴。ご自宅でも卵を使ったパンでイースターを楽しみませんか？
手軽にお祭り気分が味わえる「お楽しみエッグハントパン」、「ふわふわたまごのうさぎトースト」のご紹介です。



テーマ	イースター	
メニュー名	お楽しみエッグハントパン	ふわふわたまごのうさぎトースト
画像		
使用商品	カゴメ冷凍彩り野菜ミックス	カゴメペーカリー用トマト・ソース カゴメペーカリー用トマトケチャップ
メニューNo.	Y2069	Y1508

○4月29日は「ナポリタンの日」！



昭和生まれの洋食・ナポリタン広めるべく、昭和の日である4月29日を「ナポリタンの日」として制定しています。

ナポリタンをテーマとしたメニューのご紹介です。洋食店ケチャップを使用してナポリタンと具材をたっぷりサンドした「こぼれるナポリタンドッグ」とソースを足すことで味に深みが出た「こくまナポリタンドッグ」はいかがでしょうか。

テーマ	ナポリタンの日	
メニュー名	こぼれるナポリタンドッグ	こくまナポリタンドッグ
画像		
使用商品	カゴメ洋食店のケチャップ	トマトケチャップ特級 ベーカリー用フライソース
メニューNo.	Y4954	Y5141

イタリアの大地の恵み

彩り野菜ミックス

1kg/6



5種の野菜をキューブ状にカットし、弱めにグリルしてミックスしました。鮮やかな野菜の色あいが特長です。パスタメニューの具材、料理のトッピング等に最適です。

パンのトッピングに最適

ベーカリー用トマト・ソース

500g/10



イタリア料理店のトマトソースの味を再現しており、パンにトッピングしたり、塗ったりするのに最適な味、粘度に仕上げられています。焼いても焦げにくいのが特長です。

パンのトッピングに最適

ベーカリー用トマトケチャップ

1kg/12



従来のトマトケチャップにくらべて味、赤色、粘度が濃いケチャップです。増粘剤は使用していません。

コクのある味わい

洋食店のケチャップ

770gチューブ/12



ケチャップとラードやバター、ローストしたたまねぎをブレンドした、豊かな香りとかくのある味わいが特長です。和えるだけでも、じっくり炒めたような、本格的な洋食店の味わいに仕上がります。

トマトのkokとうま味

トマトケチャップ特級

1kg/12



完熟トマトを豊富に使用し、色とかくを大切につくったのびのよきく J A S 特級グレード品です。

2倍に濃縮したソース

ベーカリー用フライソース

1.800L/6
500ml/20



カツサンドを中心に、揚げ物用に最適の味・粘度をもったソースです。どぶづけ用途に適しています。ベーカリー業態で使用されているソースを再現しています。

惣菜（中食）向け提案





4月のチラシテーマ(前年)

チラシ全体出稿は106%、イースターテーマは堅調な推移。
行楽テーマも前年より緩和影響もあり、前年比増。

2022年4月度 : 2022年3月28日 ~ 2022年5月1日

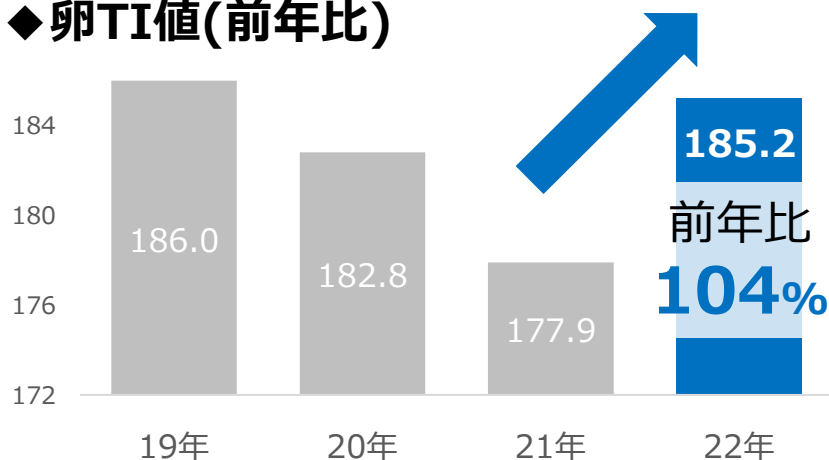
順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	ゴールデンウィーク	129	(14)
2	感謝	97	(-17)
3	土用	89	(12)
4	家族・団らん	67	(0)
5	新生活	52	(-4)
6	駅弁	45	(-3)
7	イースター	43	(-1)
8	肉の日	34	(12)
9	行楽	33	(13)
10	パーティー	32	(-11)

2022年4月度 : 2022年3月28日 ~ 2022年5月1日

順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	焼肉	157	(-13)
2	サラダ	127	(-6)
3	寿司	107	(-19)
4	手軽・簡単	107	(-38)
5	バーベキュー	100	(15)
6	ごちそう	87	(35)
7	刺身	83	(7)
8	デザート	79	(3)
9	朝食	72	(-17)
10	ステーキ	66	(2)

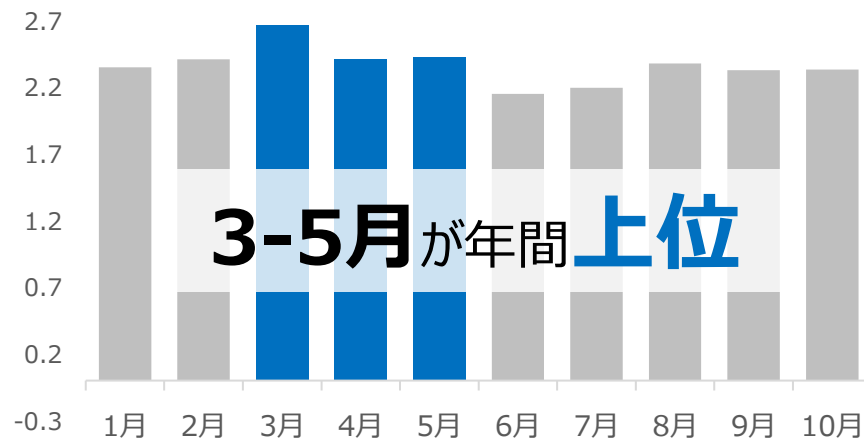
卵TI値は前年比大幅伸長、かつ4/9はイースターです。 春はオムライスのSI値が高まる時期！

◆卵TI値(前年比)



出典:食MAP®/2019年1月~2022年10月26日/卵/TI値

◆SI値「オムライス」の月別推移



出典:食べみる/SI値/22年1~10月/「オムライス」キーワード分析/月別

◆イースターについて

4/9(日)はイースター
(復活祭)



イースター・エッグとは？

復活祭(イースター)の休日や春を祝うための、特別に飾り付けられた鶏卵



春に向け
検討ください
オムライス



提案背景：ナポリタンの日

4/29はナポリタンの日です。喫茶店風が支持されています。
春はナポリタンの需要も高まる季節です！

◆4月の記念日について



4/29(土)は
ナポリタンの日 (昭和の日)

由来：ナポリタンが昭和生まれの
日本の洋食であることから

出典：カゴメ(株)/ニュースリリース「4月29日（昭和の日）を
「ナポリタンの日」に制定！」/2018年4月4日

◆トレンド情報「昭和レトロ」



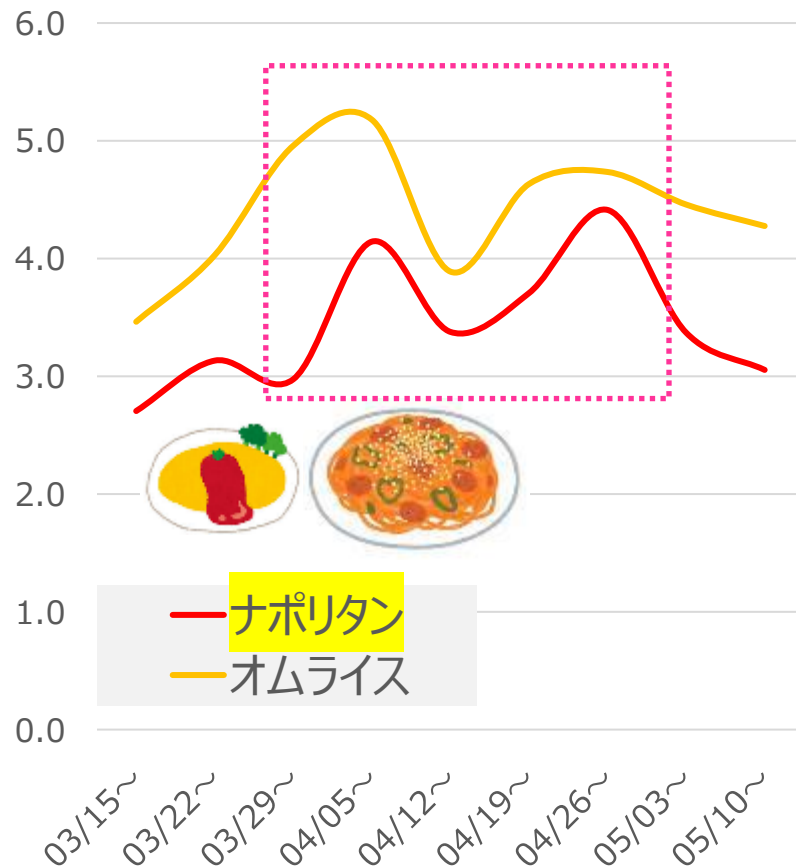
・某遊園地で昭和レトロをテーマに
リニューアルオープン！



・大手チェーン飲食店で
昼は喫茶、夜は酒場業態
22年4月よりオープン



◆3月後半からGWは
お子様大好きメニューの需要上昇



出典：食MAP®「ナポリタン」「オムライス」メニュー基礎分析

メニュー名	洋食店のオムライスプレート	スペイン風オムレット (トマトのソース)
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食店のケチャップ770g ・イタリア産グリル野菜ざく切り4種ミックス200g 	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース ・イタリア産グリル野菜ざく切り4種ミックス200g
メニュー名	オムライス&ナポリタン	洋食プレート ナポリタン
画像		
使用製品	<ul style="list-style-type: none"> ・かけるトマトのソース 	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメデリカ用ナポリタンソース

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

洋食店のケチャップ



770g/12

ラードやバター、ローストしたたまねぎをブレンドした、豊かな香りとコクのある味わいが特長です。

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。

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。

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。

