



ベーカリー通信 2024年4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）

©2024 カゴメ株式会社
無断複写・無断転載を禁止します

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

たまごじゃないたまごのEverEggに、新商品の「EverEgg たまごサラダタイプ（フィリング）」が登場しました！味付きで解凍してそのまま使えるため、定番のサンドイッチやプチパンに最適です。



メニュー名

たまごじゃないたまごサンド

プチパンサンド

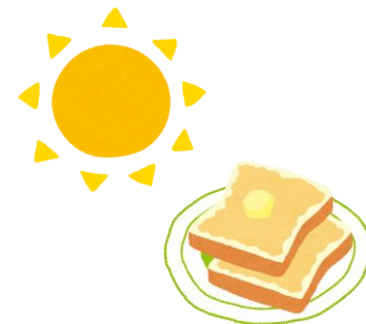
画像



使用製品

冷凍EverEggたまごサラダタイプ[®]（フィリング）

朝食におすすめなメニューのご提案です。
かけるトマトソースで手軽に具材感を足すことができる「具だくさんトマトソースのホットドッグ」と、冷凍野菜を使用した「カラフル野菜のケーキサレ」です。



メニュー名

具だくさんトマトソースのホットドッグ

カラフル野菜のケーキサレ

画像



使用製品

・かけるトマトのソース

- ・冷凍菜園風グリル野菜のミックス
- ・冷凍ズッキーニのグリル（ラウンドスライス）
- ・冷凍黄ズッキーニのグリル（ラウンドスライス）
- ・冷凍ライトグリルトマト

EverEggたまごサラダタイプ (フィリング)



人参、白いんげん豆、大豆飲料を原料とし、特殊な製法でたまごサラダタイプを実現しました。
※同一製造ラインにおいて、牛肉、豚肉、鶏肉、魚介類、乳製品、卵を含む商品を製造しています。

500g/10

農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)



地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産野菜。ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマンをざくっと大き目にカットしてノンオイルでグリルし、ミックスしました。

1kg/10

ズッキーニのグリル (ラウンドスライス)



地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産ズッキーニを輪切りにして、グリルしました。

600g/6

菜園風グリル野菜のミックス



地中海性気候で育った彩り鮮やかなイタリア産黄色ズッキーニを輪切りにして、グリルしました。ほのかな甘味があり、幅広いメニュー、トッピングにお使いいただけます。

600g/6

菜園風グリル野菜のミックス



イタリア産のトマトをダイス状にカットし、弱めにグリルしました。グリルによって引き出されたうま味、甘味が特長です。

1kg/10

かけるトマトのソース



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ミックスソースです。オムライスなどの卵料理、ハンバーグ、ホットドッグ、サラダ等にかけるだけで、メニューがおいしく、彩りよく仕上がります。

465g/20

お店の冷ケースに野菜飲料・植物性ミルク系シリーズも並べませんか？

野菜生活シリーズ



野菜生活100
オリジナル



野菜生活100
ベリーサラダ



野菜生活100
マンゴーサラダ



野菜生活100
アップルサラダ



Smoothieシリーズ

野菜一日これ一本シリーズ



野菜一日
これ一本

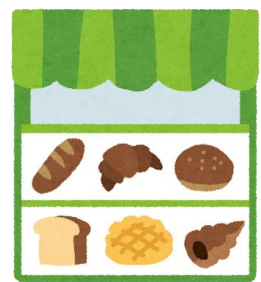


野菜一日これ一本
Light



野菜一日これ一本
トリプルケア

バリエーション豊富な カゴメの飲料をご提案！



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。

