



ベーカリー通信 2024年12月向け提案

カゴメ株式会社



KAGOME

※厚生省が推進する健康日本21では、
1日350g以上野菜を摂ることを目標としています。



くらしの暦（主な催事・行事・記念日）

12月		催事・行事	12月		催事・行事
3	火	みかんの日	21	土	冬至
7	土	大雪	22	日	スープの日
10	火	アロエヨーグルトの日	24	火	クリスマス・イブ
13	金	ビタミンの日	25	水	クリスマス
20	金	ぶりの日	31	火	大はらい、大みそか

クリスマスにぴったりのパーティーメニューのご紹介です。
野菜ピューレー 2 種を練り込んで焼き上げた「2色のカラフルちぎりパン」と、トマト
ガーリックソースがアクセントになる「チキンガーリックトマトピザ」はいかがでしょう。



メニュー名

2色のカラフルちぎりパン

チキンガーリックトマトピザ

画像



使用製品

- ・冷凍国産ほうれん草ピューレー
- ・冷凍国産にんじんピューレー

- ・冷凍ライトグリルトマト
- ・トマトガーリックソース
- ・ピザソース



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！

オニオンソテーシリーズを使用したメニューのご紹介です。
たまねぎをあめ色になるまで炒めたものや、軽く炒めて食感を残したものなど
ソテーの度合いと性状の違いにより豊富なバリエーションを取り揃えているため、
用途に合わせてお選びいただけます。



メニュー名

あめ色玉ねぎのオニオンブレット

オニオンソテーのグラタンパン

画像



使用製品

・冷凍オニオンソテー(C)ダイス20 中国産

・冷凍オニオンソテー(C)スライス70 中国産

使用商品のご紹介

国産ほうれん草ピューレー



1kg/5×2

国産ほうれん草を冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

国産にんじんピューレー



1kg/5×2

国産にんじんを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

ライトグリルトマト イタリア産



1kg/10

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。

トマトガーリックソース



465g/20

ふんだんに使用したガーリックの香りが特長のトマトミックスソースです。グリルした肉料理やから揚げなどにかけるだけで、ご飯やお酒のすすむ味付けに仕上がります。

ピザソース



840g/12

トマトの果肉がたっぷり、オレガノ、バジルの風味豊かな
アメリカンタイプのピザソースです。

オニオンソテー（C）ダイス20 中国産



1kg/5×2

中国産たまねぎを5mm角のみじん切りにして、
生たまねぎ重量の約20%まで炒めました。

オニオンソテー（C）スライス70 中国産



1kg/5×2

中国産たまねぎをスライスして、
生たまねぎ重量の約70%まで炒めました。



カゴメ飲料のご紹介

お店の冷ケースに**野菜飲料シリーズ**も並べませんか？

野菜生活100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
カゴメの野菜飲料をご提案！



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。

