



ベーカリーご提案書

カゴメ株式会社

2025年 年間くらしの暦（主な催事・行事・記念日）

月	催事・行事	月	催事・行事
1月	1 元旦/7七草/13成人の日 12いいにんじんの日/31愛菜の日	7月	1半夏生/2タコの日/7七夕/ 8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/ 19土用の丑の日/20ハンバーガーの日
2月	2節分/3乳酸菌の日 9肉の日/11建国記念日 14バレンタインデー/23天皇誕生日	8月	1パインの日/3はちみつの日/ 6ハムの日/7バナナの日/11山の日 31野菜の日
3月	1デコポンの日/3ひなまつり/ 7メンチカツの日/10ミートソースの日 /14ホワイトデー/15オリーブの日	9月	1キウイの日 15敬老の日/23秋分の日 29洋菓子の日/30クルミの日
4月	4あんパンの日/12パンの記念日 14オレンジデー/20イースター/ 29昭和の日	10月	1コーヒーの日/6中秋の名月 10トマトの日/13豆・サツマイモの日/ 15きのこの日/31ハロウィン
5月	3憲法記念日/4みどりの日/ 5こどもの日/6コロッケの日/11母の日 15ヨーグルトの日/29エスニックの日	11月	3サンドウィッチの日/7ソースの日 11チーズの日/15七五三/20ピザの日 22いい夫婦の日/23勤労感謝の日
6月	4蒸しパンの日/6ロールケーキの日 15父の日・生姜の日/ 18おにぎりの日/22かにの日	12月	1ワッフルの日/3くるみパンの日 22冬至/24クリスマスイブ/ 25クリスマス/31大みそか

2025年は昭和元年から数えて100年目にあたります。
昔懐かしいレトロ感のあるメニューで昭和の日のイベントを盛り上げませんか。
「こくまナポリタンドッグ」と「ぷちコロッケロールサンド」のご紹介です。



メニュー名

こくまナポリタンドッグ

ぷちコロッケロールサンド

画像



使用製品

- ・カゴメトマトケチャップ 特級
- ・ベーカリー用フライソース 500ml

- ・ベーカリー用フライソース 500ml



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！

温かくなってきた春に合うメニューのご紹介です。
味とうま味が特長のオニオンソテーを使用した「たまねぎのグラタンパン」と、カラフルさが春らしい「彩り野菜とベーコンのキッシュ」です。



メニュー名	たまねぎのグラタンパン	彩り野菜とベーコンのキッシュ
画像		
使用製品	・冷凍オニオンソテースライス90 （国産淡路島産たまねぎ）	・冷凍彩り野菜ミックス ・野菜だし調味料（濃縮タイプ）

4月

使用商品のご紹介

トマトケチャップ特級



完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切にして作ったトマトケチャップです。のびのよくきく、J A S 特級グレード品です。

1kg/12
3kg/4
10kg/1

ベーカリー用フライソース



カツサンドやコロケパンなど、フライ系サンドにピッタリのソースです。カゴメ独自製法で仕上げたソースと、野菜と果実、ビーフの旨味をブレンドして仕上げました。とろみのある性状で、揚げ物の衣に適度にしみ込むよう設計しています。

500ml/20

野菜だし調味料 (濃縮タイプ)



じっくりと炒めた野菜から手間暇かけてとった野菜だしをベースに、トマトとマッシュルームのうま味を加えただし調味料です。素材そのもののおいしさを引き立て、複雑なうま味のあるメニューが仕上がります。

300ml/20

冷凍オニオンソテーライス90 (国産淡路島産たまねぎ)



淡路島産のたまねぎをスライスして、生たまねぎ重量の約90%まで炒めました。淡路島産たまねぎの甘味とうま味が特長です。生に近い性状で、かつ加熱済みですので、サラダや生姜焼き、ハヤシライスなど幅広いメニューにすぐお使い頂けます。

1kg/5×2B

彩り野菜ミックス



地中海性気候で育った彩り鮮やかな5種類のイタリア産野菜を小さめにカット、弱めにグリル加工したミックス品です。スープや料理のトッピングなど幅広いメニューにご使用いただけます。

1kg/6

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。

