



# ベーカリーご提案書 2026年2月向け提案

カゴメ株式会社

# 2026年 年間くらしの暦（主な催事・行事・記念日）

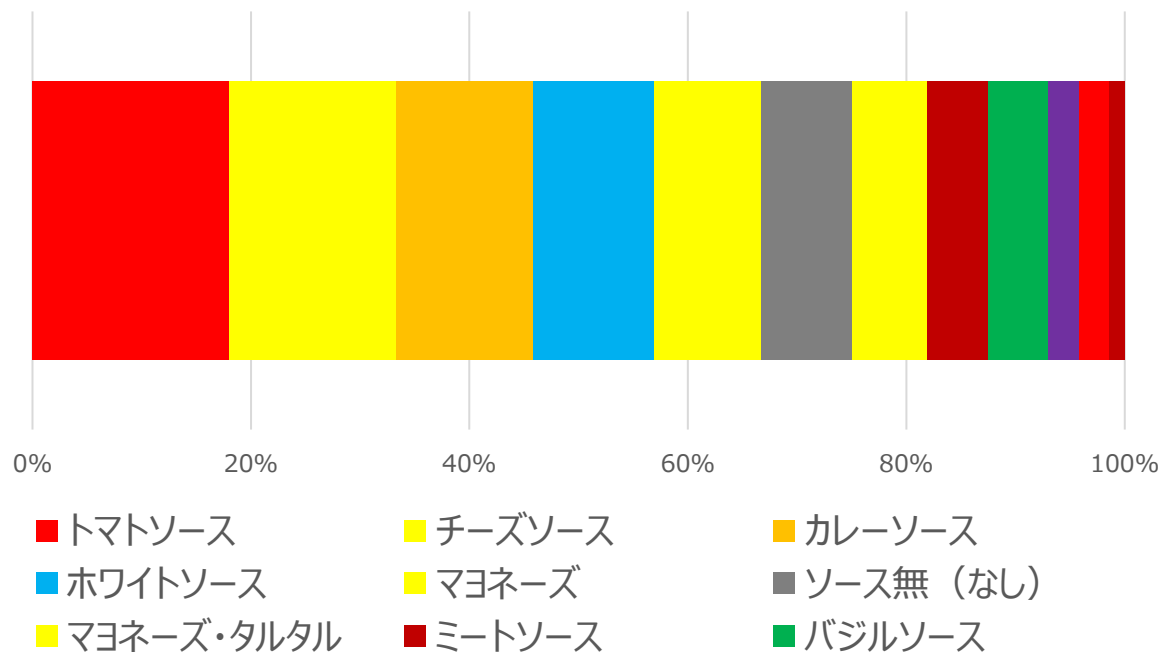
月	催事・行事	月	催事・行事
1月	1 元旦/7七草/ 12成人の日・いいにんじんの日/ 31 愛菜の日	7月	2半夏生・タコの日/7七夕/ 8チキン南蛮の日/15マンゴーの日/ 20ハンバーガーの日/26土用の丑の日
2月	3節分・乳酸菌の日/ 9肉の日/11建国記念日 14バレンタインデー/23天皇誕生日	8月	1パインの日/3はちみつの日/ 6ハムの日/7バナナの日/11山の日 31野菜の日
3月	1デコポンの日/3ひなまつり/ 7メンチカツの日/10ミートソースの日 /14ホワイトデー/15オリーブの日	9月	1キウイの日/21敬老の日/ 23秋分の日/25中秋の名月 29洋菓子の日/30クルミの日
4月	4あんパンの日/5イースター/ 12パンの記念日/14オレンジデー/ 29昭和の日	10月	1コーヒーの日/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/10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生姜の日/18おにぎりの日/ 21父の日/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



# ベースソース別構成比、具材ランキング

2月のベースソースは前月に引き続きチーズソース、カレーソースの他、トマトソースが増加。トッピング具材もトマトが上位にランクイン。

## ◆2025年2月 パンのベースソース別構成比



### 具材ランキング

- |    |            |
|----|------------|
| 1位 | 玉ねぎ (48件)  |
| 2位 | にんじん (24件) |
| 3位 | トマト (22件)  |

2月に使用率が高かった、ホワイトソース、チーズを使ったパンのご紹介。  
ホワイトソースがベースの冬らしいグラタンピザ、ジェノベーゼソースとトマト  
でカラフルに仕上げたホットサンドメニューはいかがでしょう。

メニュー名

**ポテトとたっぷりコーンの  
グラタンピザ**

画像



使用製品

・冷凍ポテトのグリル（ダイス）

**セミドライトマトとバジルの  
グリルドチーズサンド**



・ジェノベーゼ  
・セミドライトマト（スモールカット）

本来、立春・立夏・立秋・立冬の前日をすべて「節分」といいますが、新しい年が始まる、立春の前日が特に重要視され、「節分」は2月に。豆のメニューやオニをイメージした「節分」メニューのご提案。

メニュー名

恵方巻きラップサンド

オニのかぼちゃパン

画像



使用製品

・3種豆のチリコンカンフィリング

・国産かぼちゃピューレー 1k





# 使用商品のご紹介

## ポテトのグリル（ダイス）



**500g/10**

地中海性気候で育った  
彩り鮮やかなイタリア  
産ポテトをダイス状に  
カットし、グリルしました。

## ジェノベーゼ



**200g/20**

チーズ、松の実、アンチョビを使った、バジルの風味豊かなソースです。ピザ、パスタなど幅広い料理にお使いいただけます。

## セミドライトマト（スモールカット）



**240g/10×2B**

オーストラリア産の生トマトを適度に乾燥したトマトの程よい風味とうま味・甘味が強い素材です。加熱せずにそのままお召し上がりいただけます。使いやすい大きさにカットしてあります。

## 国産かぼちゃピューレー



**1kg/5×2B**

国産かぼちゃ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。

## 3 種豆のチリコンカンフィリング



**500g/10**

3 種類の豆に牛挽肉やトマト、香辛料などを加えて煮込み、メキシコ料理「チリコンカン」の味を再現したフィリングです。豆の具材感がたっぷりあり、スパイシーな味と牛肉・トマトのうま味が特長です。

# 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**を並べて買い上げ点数UP

## 野菜生活 100シリーズ



オリジナル



ベリーサラダ



マンゴーサラダ



アップルサラダ



グリーンスムージー



ビタミンスムージー



バナナ&アーモンド  
スムージー



アサイー&ベリー  
スムージー

## 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

## アーモンド・ブリーズ



アーモンド・ブリーズ  
微糖



アーモンド・ブリーズ  
無糖

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。

