



ベーカリー・惣菜通信 2023年3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）



3月		催事・行事	3月		催事・行事
1	水	デコポンの日	18	土	彼岸入り（春）
3	金	ひなまつり	20	月	かつおの日
7	火	メンチカツの日	21	火	春分の日
8	水	さやえんどうの日	24	金	彼岸明け（春）
9	木	雑穀の日			
10	金	砂糖の日 ミントの日 ミートソースの日			
14	火	ホワイトデー			
15	水	オリーブの日			



ご提案メニュー

ご提案メニューに関連した
トレンド情報をご紹介します！

○ 3月10日は「ミートソースの日」！

カゴメはミートソースを多くの人々に伝えていくため、3（ミー）・10（ト）の語呂合わせからミートソースの日を制定しました。

アメリカ発祥のサンドウィッチの一種である「スロッピージョー」、野菜やチーズなどと一緒にパニーニに挟んだ「じゃがベーコンのポロネーゼパニーニ」、グリル野菜と一緒にキッシュに仕上げた「ミートキッシュ」のご紹介です。

カゴメでは様々なタイプ・容量の商品をご用意しておりますので、用途に応じてご使用頂けます。



テーマ	ミートソースの日		
メニュー名	スロッピージョー	じゃがベーコンのポロネーゼパニーニ	ミートキッシュ
画像			
使用商品	カゴメ根菜と大豆ミートのポロネーゼ	カゴメポロネーゼフィリング	カゴメミートソース（N） カゴメ冷凍菜園風グリル野菜のミックス
メニューNo.	Y4968	Y1857	Y2060

植物素材

根菜と大豆ミートのポロネーゼ



140g/10×3

植物素材を使った、プラントベース（植物由来）の pasta ソースです。

肉とトマトの旨味

ポロネーゼフィリング



500g/10

肉のうま味が活かした、しっかりとした味付けのため、野菜等をそのまま具材にご使用頂いてもおいしく仕上がります。パンに塗ったり、包み込んだり、様々な用途にご使用いただける性状です。

手作り感のあるソース

ミートソース（N）

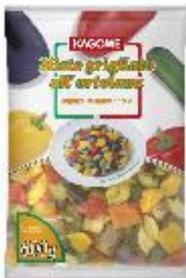


850g/12
3kg/6

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースにたまねぎ、にんじん、セロリを使用。肉と野菜のかもしだす旨みと野菜の具材感たっぷりのミートソースです。（具材の一部に大豆加工品を使用）

イタリアの野菜を使用

菜園風グリル野菜のミックス



600g/10
6kg/1

濃厚な味わい・鮮やかな彩りを持ったイタリア産野菜を、グリルして冷凍しました。具材感や野菜の彩りを手軽に付与できます。

惣菜（中食）向け提案





3月のチラシテーマ(前年)

チラシ全体出稿は21年比101%

花見テーマはコロナ拡大で前年比減であるものの、制限緩和が想定され、お花見外出機会増が期待される

2022年2月度 : 2022年2月28日 ~ 2022年3月27日			
順位	タイトル分類	のべ掲載数	前年差
1	彼岸	137	(-26)
2	ひなまつり	105	(13)
3	感謝	94	(7)
4	家族・団らん	65	(8)
5	駅弁	62	(-4)
6	防災	48	(-13)
7	パーティー	46	(1)
8	花見	43	(-13)
9	新生活	38	(19)
10	ホワイトデー	36	(2)

2022年2月度 : 2022年2月28日 ~ 2022年3月27日			
順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	焼肉	133	(0)
2	寿司	127	(1)
3	サラダ	106	(-3)
4	手軽・簡単	92	(-18)
5	ちらし寿司	74	(-2)
6	刺身	72	(1)
7	ステーキ	72	(7)
8	お吸い物	71	(-2)
9	手巻き寿司	66	(-8)
10	デザート	64	(-8)



春に食べたくなるメニューは？

春野菜は旬の3~4月に最も伸長、特にスナップエンドウは近年関心が高まる。3月に伸長するオムライスにチャンスあり！！

◆春野菜の検索数も3~4月で伸長



出典：クックパッドたべみる/春野菜SI値/2022年1-6月

◆オムライスは3月に伸長するメニュー



出典：クックパッドたべみる/オムライスSI値/22年1-6月

◆スナップエンドウの人気が高まっています！

・検索数 (SI値) 19年比 **145%**

・組み合わせ分析 **1位卵**



出典：クックパッドたべみる/組み合わせ分析/材料2021-2022年

◆3月に春野菜×オムライスを！

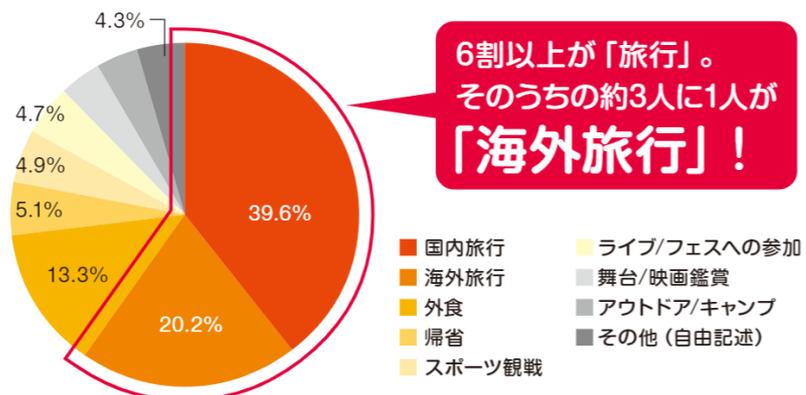




いま食べたいのは海外メニュー！？

気分は海外旅行！海外ご当地メニューは継続して人気が高まっており、特に味の想起がしやすいチキンメニューは伸長中！

◆コロナが落ち着いた頃にやりたいことは？



6割以上が「旅行」。
そのうちの約3人に1人が
「海外旅行」！

出典：カゴメ調べ/インターネット調査/2022年3月18日～22日/ n = 1,062

◆チキンオーバーライスとは？

- ・ニューヨークの定番屋台ごはんとして愛されているB級グルメ
- ・スパイスの効いたチキンをサフランやターメリックライスの上にのせソースをかけるのが基本
- ・数年前から、日本での専門店も増加傾向。
Instagramで「#チキンオーバーライス」のタグが付いた投稿数は**6.3万件**！！

◆「海外ご当地のメニュー」が継続伸長

22年海外ご当地メニュー出現率 (SI値)	19年比
チキンオーバーライス 	260%
サルサ 	135%
ヤンニョムチキン 	410%
シュクメルリ 	3400%

出典：クックパッドたべみる/キーワード分析/22年/年間

◆日本での人気も高まっています！



出典：クックパッドたべみるSI値2017-2022年





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！

メニュー名	春色オムライスプレート	チキンオーバーライス
画像		
使用製品	・かけるトマトのソース	・トマトケチャップスパイスアップ

メニュー名	ごろごろ野菜のポルペッティーネ風	【カゴメヴィーガン】ペンネアラビアータ
画像		
使用製品	・かけるトマトのソース ・冷凍農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）	・彩り野菜と大豆ミートのアラビアータ



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！

■ 使用カゴメ商品のご紹介 ■

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。



トマトケチャップ° スパイスアップ°



1kg/12

「カゴメ トマトケチャップ標準
(JAS標準グレード品)」対
比で、香辛料の使用量を2倍
配合しました。スパイスの芳醇
な香りが広がります。
また、赤色の強いトマトを使用
しているため、調理に使うことで
料理が鮮やかな色合いに仕上
がります。

農園風イタリアンミックス(ごろごろカット)



1kg/10

* 調理方法 *

スチコン調理
ホットエアモード180℃×15分

油調 170℃×1分～1分半

ズッキーニ、黄ズッキーニ、
赤ピーマンをざっくりと大きめに
カットして、ノンオイルでグリル、
ミックスしました。ごろごろとした
野菜がメニューの彩りを華やかに
します。

彩り野菜と大豆ミートのアラビアータ



130g/10×3



～プラントベースパスタソースは
豊富なラインアップ～

完熟トマトをベースにグリル野菜（なす、黄色ズッキーニ）や大豆ミートの固形具材を加えた、ピリ辛なパスタソースです。
パスタ以外に、上掛け用のソースとしてもご利用頂けます。

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
この目標に達してならず、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、筋肉や骨をつくる動きを助けてくれる。
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。

