



ベーカリー・惣菜通信 2023年11月向け提案

カゴメ株式会社





11月の暮らしの暦（主な催事・行事・記念日）

©2023 カゴメ株式会社
無断複写・無断転載を禁止します

11月		催事・行事	11月		催事・行事
1	水	紅茶の日、全国すしの日 玄米茶の日、野沢菜の日	20	月	ピザの日、いい乾物の日
3	金	文化の日、調味料の日 チャンポン麺の日 サンドウィッチの日	22	水	小雪、いい夫婦の日
7	火	鍋の日、ソースの日 あられ・おせんべいの日	23	木	勤労感謝の日 外食の日、牡蠣の日
8	水	立冬	24	金	鯉節の日、和食の日
11	土	きりたんぽの日、チーズの日 鮭の日、ピーナッツの日 長野県きのこの日	29	水	いい肉の日
15	水	七五三、かまぼこの日 昆布の日			

ベーカリー向け提案



新商品「旨辛ホットチリケチャップ」を使用したメニューのご紹介です。
旨辛の味付けをそのまま活かした「ヤンニョムチキン風ドッグ」とイタリアン野菜をトッピングした「ごろごろ野菜の旨辛ホットチリピザパン」です。



メニュー名

ヤンニョムチキン風ドッグ

ごろごろ野菜の旨辛ホットチリピザパン

画像



使用製品

・旨辛ホットチリケチャップ

・農園風イタリアンミックス（ごろごろカット）
・旨辛ホットチリケチャップ

新商品「スパイシーカレーケチャップ」を使用したメニューのご紹介です。
かけるだけでいつもと違う仕上がりになる「スパイシーカレーホットドック」と、
ウインナーロールをカレー風にアレンジした「カレーケチャップのウインナーロール」です。



メニュー名

スパイシーカレーホットドック

カレーケチャップのウインナーロール

画像



使用製品

・スパイシーカレーケチャップ

・スパイシーカレーケチャップ

旨辛ホットチリケチャップ



170g/20×2H

レッドペッパーやローズト
ガーリックパウダーを加えた
旨辛でコクのある味わいが
特長のケチャップです。

スパイシーカレーケチャップ



170g/20×2H

クミン、コリアンダーをアクセント
に複数のスパイスを加えたスパ
イシーで厚みのある味わいが特
長のケチャップです。

農園風イタリアンミックス (ごろごろカット)



1kg/10

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。野菜を主材
とした料理に幅広くご利用く
ださい。

惣菜向け提案



**W杯効果で企画タイトル「スポーツ」、メニューの「おつまみ」が増加。
「ボジョレー」は前年差減少するも1位。チーズの日も微増。**

2022年11月度 : 2022年10月31日 ~ 2022年11月27日

順位	タイトル分類	掲載のべ回数	前年差
1	ボジョレー・ヌーボー	90	(-11)
2	ブラックフライデー	79	(8)
3	スポーツ	71	(67)
4	感謝	69	(-11)
5	鮭の日	61	(10)
6	駅弁	53	(-3)
7	七五三	52	(-3)
8	ポッキー & プリッツの日	44	(6)
9	家族・団らん	43	(-8)
10	チーズの日	35	(2)

2022年11月度 : 2022年10月31日 ~ 2022年11月27日

順位	メニュー分類	のべ掲載数	前年差
1	鍋	206	(-44)
2	寿司	116	(18)
3	手軽・簡単	85	(7)
4	すき焼き	77	(-18)
5	ステーキ	67	(-19)
6	あったか	66	(0)
6	おつまみ	66	(13)
8	デザート	62	(10)
9	しゃぶしゃぶ	57	(-12)
10	おでん	53	(-5)

ワインに合う パスタメニュー

メニュー名

ペンネのチーズ焼き
～かけトマ～

ロゼクリームパスタ

画像



使用製品

・かけるトマトのソース

・冷凍赤黄ピーマングリのミックス
・トマトガーリックソース

メニュー名

絶品ポテトとボロネーゼの
チーズ焼き

ベーコンとブロッコリーの
トマトチーズ焼き

画像



使用製品

・冷凍スモールポテトのグリル
・ボロネーゼフィリング

・冷凍ポテトのグリル（ダイス）
・かけるトマトのソース
・高リコピントマト

チーズを使った おつまみメニュー

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。

トマトガーリックソース



465g/20

ガーリックがたっぷり入ったトマトのソースです。かけるだけでメニューが美味しく鮮やかに仕上がります。

ボロネーゼフィリング



500g/10

合いびき肉を赤ワインと完熟トマトでじっくり煮込んだボロネーゼフィリングです。

冷凍赤・黄ピーマン グリルのミックス



500g/10

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具材感のあるサイズにカット、グリル加工したミックス品です。

冷凍ポテトのグリル (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カット状にし、グリルしました。

店頭野菜飲料・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

植物性ミルク系シリーズ



畑うまれのやさしいミルク
※牛乳・豆乳ではありません



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。

