

**トーストからお料理まで幅広く使える！
トースト用クリーム「ローストオニオントースト」新発売**

ソントン食品(本社:東京都文京区)では、サクッと香ばしい美味しさで人気のトースト用クリームから、新商品「ローストオニオントースト」を3月1日より全国にて発売します。

トースト用クリームは、パンにぬってトースターで焼くだけで、家庭で手軽に美味しいトーストが作れるアイテムとして人気の商品です。現在は甘味系のシュガートースト(メープル風味、シナモン風味、焼きチョコ風味、きなこ揚げパン風味)と、塩味系のチーズトーストの5種類のラインナップでバラエティ豊かな美味しさをご提供しています。

新商品「ローストオニオントースト」は、「西洋のかつおぶし」といわれるほど「旨み」のあるオニオンに注目した商品です。旨みが凝縮されたローストオニオンと相性の良いベーコンの旨みを組合せ、ダブルの旨みで深い味わいに仕上げました。ローストオニオンの粒々入りで、見た目も味わいも香ばしく焼き上がり、食欲をそそる香りが広がります。食パンのトーストでお召し上がりいただく他に、具材をトッピングして簡単なオードブルとして、フランスパンでトーストすれば、パスタのつけあわせや、ワインのおつまみとして、朝食から夕食まで楽しめるアイテムです。また、オニオンの味は様々な食材と相性が良いため、料理の調味料としてもご活用いただけます。

朝食でパンにぬってお召し上がりいただくことが多いクリーム類に、トーストからお料理まで幅広くご利用いただけるアイテムを投入し、クリーム類をお召し上がりいただく機会の増加を目指します。

内容量 100g、価格 250円(税別)。

【商品パッケージ】



【できあがりイメージ】



【アレンジ・レシピ例】

★ブルスケッタ

食パンに「ローストオニオントースト」をぬってトーストした後、お好みの具材をトッピングする。



★あさりの酒蒸し

- ①ローストオニオントースト(大さじ2)、砂を抜いたあさり(200g)、料理酒(大さじ2)を耐熱皿に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で2分30秒加熱する。
- ②小口切りにした万能ねぎ(適量)をちらす。



★エビとアボカドの焼春巻き

- ①アボカド(半分)を1cmの角切りにして、レモン果汁(小さじ1)とあえる。
- ②サラダ用ボイルエビ(6~7尾)を1cmの角切りにして①、マヨネーズ(小さじ1)とあえる。
- ③春巻きの皮(3枚)を縦3等分に切り、三角形に折りたたみ、②をつめて、巻き終わりを水溶き小麦粉(適量)でとめる。
- ④オーブンシートの上にならべ、ローストオニオントースト(適量)をぬり、トースター(1200W)で3分焼く。

