

素材のブレンド・食感・デザインにこだわった瓶ジャム「Sun & Table」シリーズから

「Sun & Table 濃いあじいちご」新発売

～ まるごといちご × すりおろしいちご のブレンドが生み出す濃厚な味わい～

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文、以下ソントン)では、瓶ジャムブランド「Sun & Table (サン アンド テーブル)」から「ごろごろいちご」をリニューアルし、新たに「Sun & Table 濃いあじいちご」として2016年9月1日より発売いたします。また、併せてラインナップ6種類のデザインを一新致します。

■生まれ変わった「濃いあじいちご」

「Sun & Table 濃いあじいちご」は、これまでの「Sun & Table ごろごろいちご」から、いちご本来の味の濃さ、果実感を向上しました。いちごの食感を活かす「まるごといちご」と、ジャム全体に爽やかな風味を与える「すりおろしいちご」をブレンドすることで、いちご本来の味わいと食感を存分に楽しめるように改良。糖度45度で低糖度のジャムでありながら濃厚な味わいのジャムに仕上がっています。

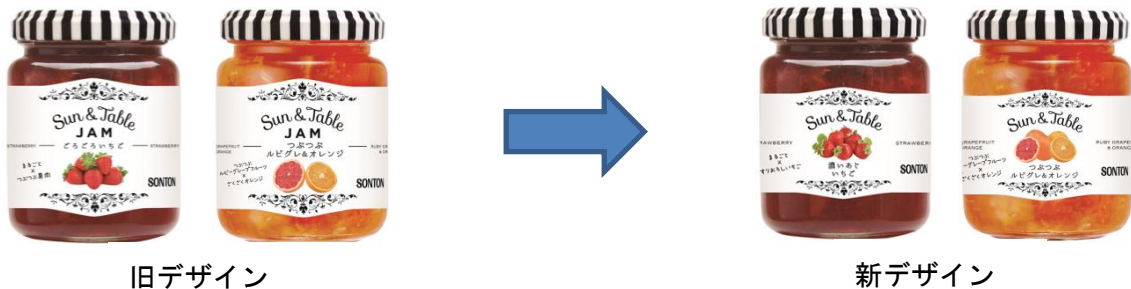


■新デザインラベルで棚での存在感アップ

また、今回のリニューアルに伴いラインナップ6アイテムのラベルデザインを一新致します。

「Sun & Table ごろごろいちご」で【2015年秋450商品パッケージデザイン好意度調査(株式会社プラグ実施)】におけるその他(常温)カテゴリ部門で第1位を獲得したデザイン性はそのままに、売り場での視認性を向上させました。

【Sun & Table デザイン比較】



- フレーバー画像の位置をラベル中央部へ
→店頭のパライスカードを考慮し、視認性を向上させました
- ラベルの高さを調整
→ジャム本体の色を目立たせ、売り場を鮮やかに彩ります。

ソントンの瓶ジャムシリーズ「Sun & Table(サン アンド テーブル)」は素材のブレンド・食感・デザインにこだわり、「朝の食卓に彩りを与える太陽のような存在のジャム」をコンセプトとしたシリーズです。2種のこだわり素材をブレンドし、それを最適な方法で加工することにより上質な味わいと心地よい食感に仕上がっています。

【シリーズ概要(新デザイン)】



果肉の性質に合わせた最適な加工方法を行うことで、いちごの果実感を存分に感じることができる濃厚な味わいのジャムに仕上げました。



ふっくらとした大粒なブルーベリーの食感と豊かな風味を引き出しました。



果皮本来の風味とグレープフルーツの果肉感を生かす製法により爽やかな果皮の風味の中につぶつぶとした果肉の食感が楽しめます。

商品名	Sun & Table		
フレーバー	濃いあじいちご	ふっくらブルーベリー	つぶつぶルビグレ&オレンジ
内容量	145 g		
希望小売価格(税別)	290円		
賞味期限	240日	360日	300日
こだわり素材	まるごといちご × すりおろしいちご	大粒ブルーベリー × 小粒ブルーベリー	つぶつぶルビグレ&グレープフルーツ × ざくざくオレンジ



果肉の性質に合わせた最適な加工方法を行うことで果肉感のある白桃の食感と甘酸っぱいあんずの風味が楽しめます。



フランス産のロレーヌ岩塩を加えることでコクのある、まるやかな味わいに仕上げました。



余計な濃縮を掛けずにりんごの風味をキープ。シャキシャキのりんごの食感と甘いシナモンの香りが楽しめます。

商品名	Sun & Table		
フレーバー	とろるるピーチ&アプリコット	とろける北海道ミルク	しゃきしゃきシナモンりんご
内容量	145g	160g	145g
希望小売価格(税別)	290円		
賞味期限	300日	360日	300日
こだわり素材	ぷるぷる白桃 × 爽やかあんず	北海道産練乳・生クリーム × ロレーヌ岩塩	角切りりんご × クラッシュりんご

ソントン株式会社ホームページ <http://www.sonton.co.jp/>