

## SONTONと日本パンコーディネーター協会コラボ第8弾！！

### ソースを塗って焼くだけ！

### 特製「あめ色たまねぎポーク」のコッペパン！

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、日本パンコーディネーター協会とコラボレーションし、レシピを共同開発しました。

パンに関する幅広い情報と知識を持ち、消費者目線に近いトレンドにも敏感な「パンのソムリエ」とも言える、一般社団法人 日本パンコーディネーター協会が SONTON の秋のいちおし商品「あめ色たまねぎソース」を使用して、ベーカリー様向けのレシピを共同開発いたしました。レシピ開発をしたのは、協会の代表を務める稲垣智子さんです。

あめ色たまねぎソースを塗った薄切りポークをデッキオーブンで焼き込み、深みのある味わいに仕上げた特製「あめ色たまねぎポーク」。焼きリンゴとともにコッペパンにサンドすることで、爽やかな酸味と甘みがプラスされ、後味さっぱりと食べられる深みのある味わいに仕上げました。

今後、弊社ダイレクトメールに登録していただいているベーカリー様に、レシピ詳細と販促ポイントが記載されているパンフレットをお送りすることで、秋の売り場提案を行います。※ダイレクトメールへの登録は随時承っております。

#### あめ色たまねぎソース

たっぷりの国産玉ねぎをじっくり炒め、コンソメ・チキンスープ・バターで味付けしたあめ色の玉ねぎソースです。

#### <商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
あめ色たまねぎソース	剣先ピロー包装 500g×6×2	120日 (未開封、30℃以下保存)	トッピング焼成

#### <パンコーディネーター秋のオススメレシピ>



#### あめたまポークと焼きリンゴのコッペ

爽やかな酸味と甘みをプラスした深みのある味わいに仕上げました。

# 日本パンコーディネーター協会コラボレーション企画パンフレットイメージ



パンに関する幅広い情報と知識をもち、トレンドにも敏感なパンのスペシャリスト。パンコーディネーターとソントンがコラボレーション!! 秋におすすめのレシピをご紹介します!

日本パンコーディネーター協会  
コラボレーション企画

**パンコーディネーター  
秋のおすすめ  
レシピ!**  
vol.08

Onion pork and Baked apple's Sandwich  
**あめ色たまねぎと  
焼きリンゴのコッパ**



**ここがポイント!**

あめ色たまねぎソースを絡めた薄切りポークをデッキオープンで焼き込み、深みのある味わいに仕上げた特製「あめ色たまねぎポーク」を使用。じっくり炒めることで引き出される、たまねぎの濃縮された甘みと香ばしさが豚肉に加わり、より贅沢な味わいになりました。さらに、爽やかな食感の焼きリンゴとのペアリングで、後味さっぱりとしたワンランク上のコッパパンに。

**あめ色たまねぎソース**

材料 100g×4×2、小麦粉10g  
調味料 トロロシロップ  
製法 ①鍋に①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

レシピ詳細と、販促ポイントは裏面で!



100周年の秋の味覚 コラボレーション企画

Onion pork and Baked apple's Sandwich  
**あめ色たまねぎと  
焼きリンゴのコッパ**

爽やかな酸味と甘みをプラスした  
深みのある味わいに仕上げました。

**あめ色たまねぎと  
焼きリンゴのコッパのレシピ**

- ① コッパパン(6枚)を縦横にスライスし、②塩に③小麦粉をまぶす。
- ④ グリーンアツメ(またはアツメ)15gを電子レンジで加熱し、その上にあめ色たまねぎソース(4枚(約50g))を塗る。
- ⑤ さらにその上に焼きリンゴ⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿を並べ、あめ色たまねぎソース15gを一筆塗る。
- ⑫ 仕上げに生ハムとブラックペパーを添える。

◆◆◆ あめ色たまねぎソースの作り方 ◆◆◆

材料(100g×4×2) 小麦粉10g、トロロシロップ、製法 ①鍋に①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

**焼きリンゴのレシピ**

- ① コッパパン(6枚)を縦横にスライスし、②塩に③小麦粉をまぶす。
- ④ グリーンアツメ(またはアツメ)15gを電子レンジで加熱し、その上にあめ色たまねぎソース(4枚(約50g))を塗る。
- ⑤ さらにその上に焼きリンゴ⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿を並べ、あめ色たまねぎソース15gを一筆塗る。
- ⑫ 仕上げに生ハムとブラックペパーを添える。

日本パンコーディネーター協会 | 一般社団法人日本パンコーディネーター協会、パン食文化の発展と普及を目的として設立された団体。商品・レシピについてお気軽にお問合せください▶03-6386-7821  
商品購入・商品見本ご希望の方▶ご利用いただいている販売代理店様までお問合せください。

**ソントン株式会社** <http://www.sonton.co.jp/> | 業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!  
**ソントンプロ** で 検索

**ここがポイント!**

あめ色たまねぎソースを絡めた薄切りポークをデッキオープンで焼き込み、深みのある味わいに仕上げた特製「あめ色たまねぎポーク」を使用。じっくり炒めることで引き出される、たまねぎの濃縮された甘みと香ばしさが豚肉に加わり、より贅沢な味わいになりました。さらに、爽やかな食感の焼きリンゴとのペアリングで、後味さっぱりとしたワンランク上のコッパパンに。

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会  
代表 **稲垣 智子さん**

学生時代にノート80冊分のパンのスケッチとベーカリーレポートをもとに生活デザインの観点からパンのある生活空間と日本のパン食文化についての論文を執筆。リテールベーカリーのマーケティングとして勤務後、渡仏。スターバックスコーヒージャパン(株)でベーカリー製品・菓子・パッケージジフドのマーチャンダイザーを経て、2007年に一般社団法人日本パンコーディネーター協会設立。



□■□リリースに関するお問合せ□■□

ソントンホールディングス株式会社 R&D 本部マーケティング部マーケティング課  
〒135-0016 東京都江東区東陽 6-3-2  
TEL:03-6386-7821/FAX:03-5635-1724 URL:<http://www.sonton.co.jp/pro/>