

2018年春夏の新商品のご案内

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)は、2018年3月1日(木)より、「Sun & Table 香ばしアーモンド」を新発売、また「パンにぬるホイップクリーム きなこピーナッツ」をリニューアル発売いたします。商品の概要は以下の通りです。

Sun & Table 香ばしアーモンド【新商品】

■アーモンド素材をブレンドし、香ばしくもコクのある味わいに

Sun & Table は、素材のブレンド、心地よい食感、おしゃれなデザインにこだわった瓶ジャムシリーズです。今回発売する「Sun & Table 香ばしアーモンド」は渋皮ごとすりつぶしたカリフォルニア産の「ローストアーモンド」と、「アーモンドミルク」を使用し、香ばしくもコクのある味わいに仕上げました。

■話題の素材「アーモンド」で作ったスプレッド

ビタミンEのような栄養素が豊富と言われるアーモンドは、日本では健康素材の1つとして注目されています。また、アーモンドから作られるアーモンドミルクは、欧米を中心に人気を集め、日本でも牛乳・豆乳に続く「第3のミルク」として話題となっています。

「Sun & Table 香ばしアーモンド」は、なめらかな食感なのでパンに塗りやすいのはもちろん、お菓子作りにも使いやすい品質になっています。朝食のパンやデザートのアレンジなど、手軽に様々なシーンでお楽しみいただけます。



<新商品概要>

商品名	Sun & Table 香ばしアーモンド
内容量	145g
希望小売価格(税別)	330円
賞味期限	360日
こだわり素材	香ばしさを与える「ローストアーモンド」 × 味にコクを与える「アーモンドミルク」
味わい	カリフォルニア産のローストアーモンドと、 アーモンドミルクを使用し、 香ばしくもコクのある味わいに仕上げました。



Sun & Table 香ばしアーモンド
アレンジレシピ
「アーモンドフローズドリンク」

パンにぬるホイップクリーム きなこピーナッツ【リニューアル】

■北海道産大豆 100%の京風きなこ（深煎りきなこ）を使用

「京風きなこ」は主に関西地方で用いられ、深煎りで色目が濃いのが特徴です。本商品では、北海道産大豆 100%の京風きなこを使用することで、香ばしく、きなこの味わいがより強く感じられるようになりました。

■きなこを手軽においしく摂取

きなこは大豆を丸ごと炒って粉にしたもので、大豆の成分をすべて備え持った食品です。大豆は「畑の肉」とも呼ばれるほど、たんぱく質が豊富で、大豆に含まれる大豆イソフラボンも近年その健康機能が注目されています。本商品は、きなこを毎日の食事で簡単に美味しく取り入れることができ、便利にお使いいただけます。



■フォトジェニックな「トーストアート(ジャムアート)」にぴったり

昨今、ジャムやクリームなどを使って食パンに絵を描く「トーストアート(ジャムアート)」が SNS などで人気を博しています。写真映えするトーストアートを作りたい方におすすめしたいのが、「パンにぬるホイップクリーム」シリーズです。食パンにそのままジャムやクリームで絵を描くよりも、「パンにぬるホイップクリーム」をベースに塗ることによってジャムやクリームの色がきれいに表現され、写真映えするトーストアートが出来上がります。



パンにぬるホイップクリーム シリーズ



トーストアート

<新商品概要>

商品名	パンにぬるホイップクリーム きなこピーナッツ
内容量	180g
希望小売価格（税別）	310 円
賞味期限	240 日
商品特徴	北海道産大豆 100%の京風きなこ（深煎りきなこ）を使用し、香ばしく仕上げました。