

## SONTONと日本パンコーディネーター協会コラボ第3弾！！

# “揚げ焼き”手法でフライヤー要らず！サクリ&ジューシーに 仕上がる女性に嬉しいヘルシーなカレーパン！！

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、パンコーディネーターが SONTON の夏のいちおし商品「スパイス薫るバターチキンカレー」を使用して、ベーカリー様向けのレシピを共同開発。レシピ開発をしたのは、一般社団法人 日本パンコーディネーター協会の代表を務める稲垣智子さん。

フライヤーを使わずに、まるで揚げたようなジューシーなサクサク感を再現できる「揚げ焼き」手法を取り入れました。バターチキンカレーのまろやかなコクと、豪快に乗せたフレッシュトマトのジューシーな酸味がベストペアリング!!夏でもさっぱりとヘルシーに楽しめるカレーパンです！

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、夏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。

また、日本パンコーディネーター協会との共同レシピ開発は、季節に合わせて今後も展開予定です。

### スパイス薫るバターチキンカレー

国産若鶏の粗挽き肉をたっぷり入れて、トマト・バター・生クリームでコクと旨みをプラスして北インド風に仕上げました。

#### <商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
スパイス薫るバターチキンカレー	平パウチ包装 1kg×5	90日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み

#### <パンコーディネーター夏のオススメレシピ>



#### バターチキン&トマトカレー

女性にとって嬉しい“ヘルシー”さを追求した新しいカレーパン。美味しさには一切妥協せずに食べたい！という欲求に応えるカレーパンです。

