

**ソントン業務用 新商品発売のお知らせ****新製法を採用したフレッシュで果肉食感を楽しめるジャムを発売**

ソントン食品株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2026年3月4日（水）より「果肉を味わういちごジャム」「果肉を味わうブルーベリージャム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

**■消費者が求める「果肉食感・フレッシュ感」のあるジャム**

当社ではベーカリー向けのフルーツジャムを多数ラインナップしております。近年のベーカリーのトレンドとして、ジャムはフレッシュ感のあるものが使用されるケースが増えていることから、消費者にアンケートをとり※、ベーカリーで使用されるジャムに対する意向を調査しました。その結果、消費者が「果肉の食感がしっかり感じられる」「フレッシュ感がある」「フルーツ本来の味わいが感じられる」という点を重視している事が分かりました。

そこで当社では、従来よりも加熱時間の短いフレッシュキャッチ製法を導入し、果実本来の味わいや食感が生きたフレッシュ感のあるいちごジャム・ブルーベリージャムを開発いたしました。

「果肉を味わういちごジャム」では大きめにカットしたいちご果肉を50%、「果肉を味わうブルーベリージャム」ではカナダ産の濃い味わいが特徴のワイルドブルーベリーを30%使用し、果肉の食感がしっかり楽しめます。またフレッシュ感のある味わいのため、生食用途（サンド・トッピング）に最適です。さらに、500g 剣先タイプの小包装にしているため、先端をカットすれば移し替えずにすぐにお使いいただける点もメリットとなっています。

※インターネットによる消費者調査(2025年8月 n=838)当社調べ 対象者：ベーカリーでの購入頻度が月に1回以上

**■商品特徴**

新製法を取り入れることで、従来よりも加熱時間が短縮され、果実本来の味わいや食感が生きたフレッシュ感のあるジャムです。

**【ご提案レシピ】**

- 左上：いちごジャムとホイップをサンドした、軽い食感のデニッシュ。
- 左下：サワークリームをのせて焼き、いちごジャムとピスタチオをトッピングしたブリオッシュ。
- 右：ブルーベリージャムとブリーチーズをサンドしたクルミ入りフランスパン。

**<商品概要>**

| 発売日 | 商品名                 | 荷姿                 | 賞味期限                       | 用途             |
|-----|---------------------|--------------------|----------------------------|----------------|
| 3/4 | 果肉を味わう<br>いちごジャム    | 500g×6/<br>剣先ピロ一包装 | 製造後 120 日<br>(未開封、30℃以下保存) | 生食・<br>トッピング焼成 |
| 3/4 | 果肉を味わう<br>ブルーベリージャム | 500g×6/<br>剣先ピロ一包装 | 製造後 150 日<br>(未開封、30℃以下保存) | 生食・<br>トッピング焼成 |

当社ダイレクトメール会員に登録していただいているベーカリー様には、商品情報やレシピを掲載したパンフレット、その他お役立ち情報をお送りいたします。※ダイレクトメールの会員登録は随時受付中。

<パンフレット>

果肉を味わういちごジャム

果肉を味わうブルーベリージャム

私たちソントングループは人と技術の力で世界の人々の健康と豊かな食文化の発展に貢献します

問い合わせフォームURL: <https://www.sonton.co.jp/procontact/>

商品購入・サンプルご希望の方:ご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。