

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**栃木県産いちご「とちあいか」使用！フルーツクリームとジャムを発売**

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「とちあいか 苺フロマージュクリーム」「とちあいか いちごジャム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■いちご王国栃木県の次世代ブランドいちご「とちあいか」

近年、ブランドいちごの人気は非常に高く、各地で特化型のフェアが開催されるなど注目を集めています。中でも栃木県のオリジナル品種「とちあいか」は、収量が多い点などから従来の「とちおとめ」に代わる主力品種として急速にシェアを拡大しています。「とちあいか」は青果だけでなく、菓子市場などの様々な市販品でも使用されている例が見られます。そこで今回はとちあいかを使用した新商品を2品発売いたします。

「とちあいか 苺フロマージュクリーム」は、いちごとチーズの組み合わせの市販品が多いことに着目し開発した商品です。栃木県産の「とちあいか」と北海道産のマスカルポーネを掛け合わせ、国産原料にこだわった商品としてお使いいただけます。また「とちあいか いちごジャム」は、国産いちごのこだわりを謳っていた従来の「国産いちごジャム」から、「とちあいか」の品種こだわりにアップグレードすることで、お客様の商品により付加価値を付けるジャムとしてリニューアルいたしました。

とちあいかは栃木県の登録商標です。（登録番号第 6232688 号）とちあいか 許諾第 T2025-049 号・2025-050 号

■商品特徴・使用例**・とちあいか 苺フロマージュクリーム**

栃木県産とちあいかにこだわったいちご果肉の爽やかな甘さに、北海道産マスカルポーネでコクをプラスしたフルーツクリームです。

・とちあいか いちごジャム

栃木県産とちあいかにこだわり、素材本来の甘く爽やかなおいしさを楽しめるいちごジャムです。

**【ご提案レシピ】**

上： ブリオッシュ生地に「とちあいか 苺フロマージュクリーム」を絞って焼き上げ、ココアといちごでいちごティラミス風に仕上げたパン。

下： ブリオッシュ生地に「とちあいか いちごジャム」を包みいちごクッキー生地をトッピングして焼き上げ、ホイップを注入したパン。

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。

<商品概要>

発売日	商品名	荷姿	賞味期限	用途
3/4	とちあいか 苺フロマージュクリーム	1kg×6/ ピロー包装	製造後 90 日 (未開封、30℃以下保存)	生食・トッピング 焼成・包み込み
3/4	とちあいか いちごジャム	1kg×6/ ピロー包装	製造後 120 日 (未開封、30℃以下保存)	生食・トッピング 焼成・包み込み

<パンフレット>

とちあいか 苺フロマージュクリーム



とちあいか 苺フロマージュクリーム
Strawberry Cream

栃木県産とちあいかこだわったいちごと濃厚な苺の食感を堪能。北海道マスカルポーネでコクをプラスしたフルーツクリームです。

Point1 栃木県産とちあいか使用
栃木県産とちあいかは甘さが特徴的な食感があり、いちごと苺のジャムを挟む食感を楽しめます。

Point2 北海道産マスカルポーネでコクをプラス
北海道産マスカルポーネを加えることで、濃厚な食感をプラス。とちあいかの食感をさらに引き立てます。

Point3 なめらかな食感・幅広い用途
食感のみならず食感だけでなく、和菓子から洋菓子まで幅広い用途でお使いいただけます。

●商品名: とちあいか 苺フロマージュクリーム
●品名: 苺果ペースト(フルーツペースト)
●容量: 1kg×6/ピロー包装
●賞味期限・保存方法: 製造後90日(未開封、30℃以下保存)
●使用上の注意: 一部開封したように見える場合がありますが、品質には問題ありません。開封後は冷蔵(10℃以下)に入れ、お早めにご活用ください。



登録商標「とちあいか」のご使用方法について
本商品をお使いいただく際、パンなどの商品名に「とちあいか」をご使用される場合は、お客様にて栃木県への申請が必要になります。

「とちあいか」を商品名に使用したい → **申請をお願いいたします**
例: 「とちあいか」ジャムパン
「栃木 とちあいか ジャムパン」

申請に必要な資料は以下の点です。
①申請書(栃木県ホームページに掲載あり)
②商品パッケージ・チラシの家(データ・写真等)
③営業許可証の写し(販売に係る保健所の営業許可を証明する書類)

「とちあいか」を商品紹介文・OPやHP等のみに使用したい → **申請不要です**
申請については必ず栃木県公式ホームページ(栃木県のいちごに関する登録商標)にてご確認ください。

とちあいか いちごの ティラミス風ブリオッシュ
ふんわりとしたブリオッシュにいちごクリームを挟んで焼き上げ、とちあいかのジャムを挟むことで食感をプラスしました。

●ブリオッシュ生地は焼成後に冷ましてから、いちごクリームを挟みます。
●いちごは、お好みの大きさにカットし、お好みで飾ります。
●お好みで、お砂糖や生クリームをプラスして焼き上げてください。

とちあいか いちごクリームのパルミエサンド
香ばしく焼き上げたパンに、いちごクリームをサンドしました。さっぱりとしたパルミエとクリームの食感が美味しい一品です。

●パルミエ生地は焼成後に冷ましてから、いちごクリームを挟みます。
●パルミエ生地は、お好みの大きさにカットし、お好みで飾ります。
●お好みで、お砂糖や生クリームをプラスして焼き上げてください。

商品購入・サンプルご希望の方へ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。

ソントン食品株式会社
〒199-0202 栃木県宇都宮市大田町1-1-1
TEL: 028-778-1899 FAX: 028-778-1898
E-MAIL: son-ton@son-ton.co.jp

とちあいか いちごジャム



とちあいか いちごジャム
Strawberry Jam

栃木県産とちあいかにこだわり、素材本来の甘く爽やかなおいしさを楽しめるいちごジャムです。

Point1 栃木県産とちあいか使用
日本一おいしいと評価される栃木県産のオジシロ品種であるとちあいかを使用した、いちごらしい甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

Point2 鮮やかな色合い
鮮やかな色合いで、餅に華やかな彩りをプラスできます。

Point3 焼成してもみずみずしい白濁り
焼成後もみずみずしい白濁りがみずみずしい食感です。サンドなどの手合はもちろんです。焼成など幅広い用途でご活用可能です。

●商品名: とちあいか いちごジャム
●品名: いちごジャム
●容量: 1kg×6/ピロー包装
●賞味期限・保存方法: 製造後120日(未開封、30℃以下保存)
●使用上の注意: 開封後は冷蔵(10℃以下)に入れ、お早めにご活用ください。いちごのへた等が入る可能性があります。



登録商標「とちあいか」のご使用方法について
本商品をお使いいただく際、パンなどの商品名に「とちあいか」をご使用される場合は、お客様にて栃木県への申請が必要になります。

「とちあいか」を商品名に使用したい → **申請をお願いいたします**
例: 「とちあいか」ジャムパン
「栃木 とちあいか ジャムパン」

申請に必要な資料は以下の点です。
①申請書(栃木県ホームページに掲載あり)
②商品パッケージ・チラシの家(データ・写真等)
③営業許可証の写し(販売に係る保健所の営業許可を証明する書類)

「とちあいか」を商品紹介文・OPやHP等のみに使用したい → **申請不要です**
申請については必ず栃木県公式ホームページ(栃木県のいちごに関する登録商標)にてご確認ください。

いちご&ホイップのクッキーブリオッシュ
甘酸っぱいいちごジャムを包み込んだブリオッシュに、いちごクリームをサンドして焼き上げました。クッキー生地は焼成後に冷ましてから、いちごクリームを挟みます。

●ブリオッシュ生地は焼成後に冷ましてから、いちごクリームを挟みます。
●いちごは、お好みの大きさにカットし、お好みで飾ります。
●お好みで、お砂糖や生クリームをプラスして焼き上げてください。

商品購入・サンプルご希望の方へ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。

ソントン食品株式会社
〒199-0202 栃木県宇都宮市大田町1-1-1
TEL: 028-778-1899 FAX: 028-778-1898
E-MAIL: son-ton@son-ton.co.jp

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。