

## ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

# 秋冬にぴったり！りんご果肉入りの生キャラメルクリームを発売

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、2025 年 9 月 1 日（月）より「生キャラメルりんごクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

### ■秋冬にぴったりなキャラメル×りんごのハーモニー

今回発売する「生キャラメルりんごクリーム」は、人気の高い「キャラメル」と、秋・冬の定番フルーツ「りんご」を組み合わせた、これからの季節にぴったりのフィリングです。

近年、キャラメル味の食品は市場拡大しており（※1）、バレンタインシーズンにはカカオショックの影響からかチョコレートに代わりにキャラメルを主役にした商品が登場するなど、その注目度が高まっています。市販品では「キャラメル×〇〇」といったように、様々な組み合わせが展開される中、当社ではフルーツとの組み合わせに着目しました。

北海道産生クリームを配合したコク深い「生キャラメルクリーム」に、キャラメルとの組み合わせで魅力的なフルーツで上位にランクインした「りんご」（※2）の果肉を合わせ、キャラメルの豊かなコクとりんごのフルーティーな味わい・食感をお楽しみいただけます。

（※1）日経 POSEYES 全国、日経収集店舗・全スーパー（期間：2021～2024 年）食品・飲料において商品名に「キャラメル」が付く商品を対象

（※2）インターネットによる消費者調査（2025 年 n=270） 当社調べ

### ■商品特徴

北海道産生クリームを使用したコク深い生キャラメルクリームにりんご果肉をプラス。煮詰めたようなほろ苦さとフルーティーさが調和した味わいです。



#### 【ご提案レシピ】

- 左：ブリオッシュ生地に生キャラメルりんごクリームを巻き込み、アーモンドやシナモンを合わせた、ティータイムにもおすすめのブレッド。
- 右：くるみとビスキー生地を合わせたブリオッシュ生地に生キャラメルりんごクリームを包み、ホイップを注入。サクふわとろとした食感豊かな一品。

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	品名	荷姿	賞味期限	用途
9/1	生キャラメルりんごクリーム	フラワーペースト	1 kg × 6/ ピロー包装	製造後 67 日	生食・トッピング焼成 ・包み込み

## <パンフレット>

### 生キャラメルりんごクリーム



**生キャラメルりんごクリーム**

北海道産生クリームを使用したコク深い生キャラメルクリームにりんご果肉をプラス。濃醇めたようなほろ香さと、フルーティーさが調和した味わいです。

北海道産生クリーム使用

**Point 1** 生キャラメルの味わい  
**Point 2** りんごの果肉入り  
**Point 3** なめらかな食感・幅広い用途

- 商品名：生キャラメルりんごクリーム
- 品名：フラワーペースト
- 荷姿：1kg×6/ピロー包装
- 賞味期限・保存方法：製造後67日(未開封、30℃以下保存)
- 使用上の注意：開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。一部分凍化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。



**生キャラメルりんごクリーム**

**Point 1** 生キャラメルの味わい  
**Point 2** りんごの果肉入り  
**Point 3** なめらかな食感・幅広い用途

**Recipe**

**サクふわとろっ！ 生キャラメルりんごパン**

ふわふわのブリオッシュ生地に、サクとしたビスキー生地でくるみ、なめらかなりんご果肉入りキャラメルクリームとホイップを合わせて食感をパンに上げていきます。

● フリオッシュ生地35gに生キャラメルりんごクリーム30gを包み、  
● ホイップ、くるみ5gをのせてビスキー生地25gをのせ、焼成する(上火210℃/下火180℃、11分)。  
● おめたら、ホイップ10gを注入し、和食器で仕上げる。

**シナモン香る 生キャラメル林檎のブレッド**

シナモンの香りと生キャラメルりんごクリームのフルーティーな味わいが個性抜群！芳醇な香りが口いっぱいに広がる、ティータイムにもおすすめの一品です。

● フリオッシュ生地180gを縦23cm×横13cmに伸ばし、生キャラメルりんごクリーム60gを塗り広げる。  
● 平皿から巻き込み、縦目と斜め線を十字で切り隙間をカットする。  
● カット面を上にして、オーブンペーパーを敷いたパウンド型に入れ、  
● ホイップ、濃縮し、アーモンドスライス5gをトッピングしてメイプルシロップワット300～15gを厚塗りして焼成する(上火180℃/下火200℃、18分)。  
● シナモンパウダー適量で仕上げる。  
※ホイップは生クリーム100gから作り、室温で30分程度静置し、メイプルシロップワット(1:350)350g(1L)を混ぜる。

**Point Up** サンドにもおすすめ！  
**塩パンにサンドして 生キャラメル風味に！**

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。

**ソントン食品株式会社**

札幌市で唯一の生クリーム工場  
[ソントンプロ] 札幌市  
https://www.sonton.co.jp/pro/

札幌支店 011-4396-7811 東京支店 03-718-0500 九州支店 092-441-3771  
北海道支店 011-751-1855 関西支店 06-7175-1451 南信支店 03-6396-7821  
名古屋支店 022-765-6281 中部支店 052-568-1550

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。