

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

簡単にキャロットケーキができる！「ベジマゼ キャロット&スパイス」

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 8 月 25 日（火）より「ベジマゼ キャロット&スパイス」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■「キャロ活」ブームを背景に、ケーキ生地に混ぜて焼くだけで簡単にキャロットケーキができる新商品

キャロットケーキとは、すりおろしや千切りにしたにんじんを生地に混ぜ込んで作るイギリス発祥の伝統菓子で、その多くはシナモンなどのスパイスが使われています。近年キャロットケーキは国内での人気が高まり市場が拡大、専門店やカフェの食べ歩きを楽しむ「キャロ活」という言葉が生まれ、SNS でのハッシュタグ投稿も急増するなど、盛り上がりを見せています。英国をテーマにした食イベントでもキャロットケーキが特集され全国から人気店が集まるなど、近年のアフタヌーンティー人気や「プチ贅沢」ニーズともマッチし、イギリス菓子の代表格として認知度が上がっています。

今回はケーキ生地に混ぜて焼くだけでキャロットケーキができる、混合・練り込み用ソース「ベジマゼ キャロット&スパイス」を発売いたします。本商品は、にんじんのすりおろしや、煩雑なスパイスの計量・ストック管理の手間を省き、手軽に導入できる点が特徴です。シナモン・ジンジャー・ナツメグの 3 種のスパイスを配合することで、専門店のような本格的で奥行きのある味わいを実現します。さらにキャロットケーキだけでなく、お手持ちのクリームへの混合や、多彩なパンにもアレンジができるため、幅広い商品展開が可能です。

■商品特徴

ケーキ生地に混ぜて焼くだけでキャロットケーキができる、にんじんと 3 種のスパイス(シナモン・ジンジャー・ナツメグ)を配合した混合・練り込み用ソースです。



【ご提案レシピ】

左：ケーキ生地に本商品を対生地約 20%混ぜて焼き上げた、キャロットケーキ。

中央：本商品をケーキクラムに混ぜてデニッシュ生地で巻き込み焼き上げたシナモンロール。

右：本商品とクリームチーズ・ホイップを混ぜたクリームを注入した生ドーナツ。

<商品概要>

発売日	商品名	荷姿	賞味期限	用途
8/25	ベジマゼ キャロット&スパイス	500g×6 ／ピロー包装	製造後 95 日 (未開封、30℃以下保存)	混合・練り込み

