

## ソントン業務用 リニューアル発売のお知らせ

## 産地にこだわり、さらにおいしく！「愛媛せとかクリーム」

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 10 月 1 日（木）より「愛媛せとかクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

## ■果汁量アップ・産地こだわりを追加し、付加価値がアップしたせとかクリーム

この度、発売以来多くのお客様にご愛顧いただいている「国産せとかクリーム」をブラッシュアップし、リニューアル発売いたします。せとかはジューシーで甘さが強く、香りが良いのが特徴で、別名「柑橘の大トロ」とも呼ばれています。生産が難しく贈答用とされることも多い高級フルーツですが、近年では洋菓子をはじめ、飲料など身近な商品でも使用され、人気が高まっています。

今回のリニューアルでは、希少なせとかの果汁量を従来品の約 2 倍に増量し、果実感をアップさせました。さらに、せとかの生産量日本一を誇る愛媛県産にこだわることで、ワンランク上の付加価値を提供いたします。

## ■商品特徴

柑橘の大トロと呼ばれる希少な愛媛県産せとかの果汁を使用しました。コクのある甘さとまろやかな酸味のバランスが良いフルーツクリームです。



## 【ご提案レシピ】

上：ブリオッシュに房を形作るようにクリームをサンドした味も

見た目もせとかな、可愛いトロペジェンヌ。

下：デニッシュ生地にクリームを絞って焼き上げ、せとかの爽やかな

風味と相性の良いまろやかなホワイトチョコで仕上げた一品

当社ダイレクトメール会員に登録いただいているお客様には、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。

## &lt;商品概要&gt;

| 発売日  | 商品名       | 荷姿               | 賞味期限                      | 用途                  |
|------|-----------|------------------|---------------------------|---------------------|
| 10/1 | 愛媛せとかクリーム | 1 kg × 6 / ピロー包装 | 製造後 90 日<br>(未開封、30℃以下保存) | 生食・トッピング焼成・<br>包み込み |

## 愛媛せとかクリーム



EHIME SETOKA CREAM

# 愛媛せとかクリーム

柑橘の大トロと呼ばれる香少な愛媛県産せとかの果汁を使用しました。  
コクのある甘みとまろやかな酸味のバランスがよいアメルタクリームです。




せとかは、  
ジューシーで甘みが強く、  
香りの良いのが特徴で、別名  
「柑橘の大トロ」とも呼ばれて  
いる高級フルーツです。

**Point 1**

愛媛県産せとかの  
こだわり

生産量日本一を誇る愛媛県産せとかの  
ストレート果汁を使用しています。  
「柑橘の大トロ」と呼ばれるせとかのフレーム  
で、手帳に高級感を演出できます。

**Point 2**

香りが良く甘さと酸味の  
バランスがとれた味わい

せとかならではの爽やかな香りと、  
コク深い甘み・まろやかな酸味と  
が楽しめます。

**Point 3**

なめらか食感・  
幅広い用途

なめらかな食感と口どけで、生食でも  
焼成でも使用可能です。生クリームで  
面倒な飾りの管理や誤差が不要で、  
様々なレシピに活用することが出来ます。

● 商品名：愛媛せとかクリーム  
● 品 名：果実ペースト(フラワーペースト)  
● 容 量：1kg×6/ビロー包装  
● 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：開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。  
一部分離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。

EHIME SETOKA CREAM

# 愛媛せとかクリーム

**Point 1**

愛媛県産せとかの  
こだわり

生産量日本一を誇る愛媛県産せとかの  
ストレート果汁を使用しています。  
「柑橘の大トロ」と呼ばれるせとかのフレーム  
で、手帳に高級感を演出できます。

**Point 2**

香りが良く甘さと酸味の  
バランスがとれた味わい

せとかならではの爽やかな香りと、  
コク深い甘み・まろやかな酸味と  
が楽しめます。

**Point 3**

なめらか食感・  
幅広い用途

なめらかな食感と口どけで、生食でも  
焼成でも使用可能です。生クリームで  
面倒な飾りの管理や誤差が不要で、  
様々なレシピに活用することが出来ます。

## Recipe



**せとかとホワイトチョコのデニッシュ**

デニッシュ生地に愛媛せとかクリームを練って焼き上げ、  
ホワイトチョコで仕上げました。せとかの爽やかな風味と  
ホワイトチョコのまろやかな甘みが相性の良い一品です。

- デニッシュ生地(4.5mm厚)を直径8cmのセルクルで切る(45g)。
- ホイップ後、愛媛せとかクリーム25gを絞り、焼成する  
(上火200℃/下火200℃、12分)。
- 冷めたら、NEWフロッグホワイトチョコ5gを  
デニッシュ部分に付け、表面が固まってきたら  
再度上から2gを塗り付けし、ビスター適量で仕上げる。  
※使用例：NEWフロッグホワイトチョコ(20g×2)



**まるでせとかなトロペジェンヌ**

ブリアンヌに卵を卵黄2.5にクリームとサンドし、焼く見も  
せとかな、可愛らしいトロペジェンヌに仕上げました。

- ブリアンヌ生地30gを丸く平らに伸ばし(直径6cm)、型(※1)に入れる。
- ホイップ後、愛媛せとかクリーム2gをトッピングして焼成する  
(上火195℃/下火200℃、8分)。
- 冷めたら、せとかホイップ(※2)40gを丸口金で絞りサンドする。
- 粉糖適量をトッピングし、上部中央にビスター適量1粒をのせし込む。  
お好みでミントの葉を飾り付ける。

(※1)型サイズ：直径6.5cm、高さ3.5cm  
(※2)せとかホイップ：愛媛せとかクリーム1kg、ホイップ42.1で配合したもの

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**

業務用ではございません(小売用)です  
「ソントン」で検索  
<https://www.sonton.co.jp/pro/>

1F-8部課 03-6386-7811 東京支店 052-728-0900 九州支店 092-641-3771  
北海道支店 011-781-1855 関西支店 06-7175-1451 広島支店 03-6386-7821  
名古屋支店 022-765-6261 中部支店 082-568-1550

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。