

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**北海道産マスカルポーネと生クリームを使用したチーズクリーム発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2024 年 3 月 1 日（金）より「北海道マスカルポーネクリームC」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■風味を引き立てる“マスカルポーネ”

ベーカリーの新商品動向調査(※)よりチーズは甘系パンでどの季節でも出現頻度の高いフレーバーであり、中でも近年パン・スイーツで多くみられるマスカルポーネに着目いたしました。

マスカルポーネを使用したパンは、コーヒーと合わせたティラミス風パンに加え、あんこ・キャラメル・ミルクなど定番の味わいや、苺・林檎・さつまいもなど季節の味わいと組み合わせた商品が多数見受けられました。ベーカリーにおいて定番であるカスタードやホイップ同様、季節に左右されず、且つ季節アイテムと相性が良い、使い勝手の良いフレーバーであると考え、マスカルポーネのクリームを開発いたしました。

北海道マスカルポーネクリームCをお手持ちの材料と組み合わせて使用することで、素材の味を引き立てると共に、パンのバリエーションを増やすことに貢献できます。

(※)当社調べ 関東圏のオープンフレッシュベーカリー18 店舗を対象に新商品の味わいを調査(2022 年 12 月～2023 年 11 月)

■商品特徴

北海道産のマスカルポーネ・生クリームを使用した、乳のコクを感じられる甘さ控えめなクリームです。なめらかな食感と口どけで、サンドなどの生食はもちろん、包み込み・トッピング焼成でもお使いいただけます。

**【ご提案レシピ】**

左：赤えんどう豆入りの白パン生地に、クリームとこしあんを包んだ、和素材との相性を楽しんでいただける、豆大福風パンです。

右：ブリオッシュ生地にクリームを包み、そぼろをトッピングして焼き上げました。更にカフェラテホイップを注入し、ココアパウダーをトッピングして仕上げた、ふわふわ食感のティラミス風パンです。

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
3/1	北海道マスカルポーネクリームC	フラワーペースト	900g×6／ 剣先ピロー包装	製造後 67 日 (未開封、 冷蔵(0～10℃)保存)	生食、包み込み、 トッピング焼成

<パンフレット>

北海道マスカルポーネクリームC



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。