

ソントン業務用 リニューアル発売のお知らせ

さらに、おいしく！「SVカマンベールチーズクリームR」

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「SVカマンベールチーズクリームR」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■惣菜パン市場の拡大を背景に、より使いやすく味わいをリニューアル

近年、惣菜パンの市場規模は年々拡大傾向にあり（※）、ベーカリー市場においても一層の注力が期待されるカテゴリーとなっています。このような背景から、発売以来多くのお客様にご愛顧いただいている「SVカマンベールチーズクリーム」を、惣菜パンとの相性をさらに高めるため、味わいをブラッシュアップしリニューアルいたしました。

今回のリニューアルで「甘みと酸味を低減」「チーズパウダーの増量」「こだわりの塩を使用」を実施し、まろやかで調和のとれたコク深い味わいを目指しました。焼成後もやわらかく、肉類や野菜など様々な具材と合わせたメニュー開発の広がりにも貢献いたします。

（※）富士経済「パン・スイーツ市場の全貌・課題分析 2025」

■商品特徴

フランス原産カマンベールチーズの熟成した旨味とコクのある味わいを生かし、まろやかで調和のとれた、汎用性の高いチーズクリームです。



【ご提案レシピ】

上：クロワッサン生地にチーズクリームを包み、玉ねぎをたっぷりトッピング。おつまみにもピッタリなスティックパン。

下：チーズクリームをトマト・玉ねぎの具材感のあるピザソース、バジルと合わせたピザ風エビ。

羽付きチーズのカリカリ食感がアクセントに。

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。

<商品概要>

発売日	商品名	荷姿	賞味期限	用途
8/25	SVカマンベール チーズクリームR	900g×6／ 剣先ピロー包装	製造後 70 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>

SVカマンベールチーズクリームR



SVカマンベール チーズクリーム R

フランス産カマンベールチーズの
熟成した旨味とコクのある味わいを生かし、
まろやかで調和のとれた、
汎用性の高いチーズクリームです。

Point 1

**厳選した素材による
上品な味わい**

Point 2

**素材と合わせて
さらにおいしく**

Point 3

幅広い用途

● 商品名: SVカマンベールチーズクリームR

● 品名: フラワーベスト

● 荷姿: 900g×6 / 鮮先ビロー包装

● 賞味期限・保存方法: 製造後 70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。

Point 1

**厳選した素材による
上品な味わい**

フランス産のカマンベールチーズを
デンマークで加工したチーズパウダーと、
フランスのレーズ地方産の塩を使用し、
上品な味わいに仕立てました。

Point 2

**素材と合わせて
さらにおいしく**

カマンベールチーズの熟成したまろやかな
コクを生かし、合わせる素材を引き立て、
味わいの奥行きをさらに上げます。

Point 3

幅広い用途

飲み込みやトッピングの他、もちろん
生食でもご利用いただけます。
様々なアイスクリームと相性の良い汎用性の
高いクリームです。

Recipe

バリエーション

カマンベール入りピザ風エビ

カマンベールの熟成したまろやかなコクを生かした
チーズクリームと、濃厚なピザソースを合わせました。
羽根つきチーズがアクセントのやみつきな、
エビで食べるピザパンです。



● 予め、天板にクッキングシートを敷き、シュレッドチーズ20gを練乳のせておく。

● ソフトフランス生地70gを約15cmに伸ばし、
パイン3粒・5分カマンベールチーズクリームR20g・5分アライムピザソース10gを練乳に包み、
● 縦に半分に切って④の上に重ねる。

● ④の口後、強力粉適量を振り、エビ成形し生チーーム焼成する(上:大220℃/下:大200℃、13分)。
世間品: サラダアライムピザソース (180g×10)

オニオンチーズスティック

クロワッサン生地に、カマンベールチーズクリームを包み、
たっぷりの玉ねぎと合わせました。
焼き上がりの香ばしさが食欲をそそる、ほっこりする味わいです。



● クロワッサン生地 (3cm厚) を 30cm×5cm (75g) にカットする。

● SVカマンベールチーズクリームR21gを練乳になるように包み、
④(※)に湯煎状に入れる。

● ④の口後、玉ねぎスライス30g・あめ色したピザソース10g・シュレッドチーズ10gを
トッピングし、焼成する(上:大210℃/下:大210℃、18分)。

● ④の口後、強力粉適量を振り、エビ成形し生チーーム焼成する(上:大220℃/下:大200℃、13分)。
世間品: サラダアライムピザソース (180g×10)

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

※ 本パンフレットは営業用サンプルです。

ソントン 株式会社

<https://www.sonton.co.jp/pro/>

札幌支店 03-6306-7811 東京支店 03-728-0500 九州支店 092-641-3771

仙台支店 011-751-1885 福岡支店 04-7175-1451 名古屋支店 03-6306-7821

東北支店 022-792-6261 中国支店 062-660-1850

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。