

ソントン業務用 リニューアル発売のお知らせ

口どけなめらかに！SV北海道牛乳クリーム

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：結城浩文）は、2022 年 11 月 1 日（火）より「SV北海道牛乳クリーム」（旧：SV牛乳クリーム）を全国のベーカリー様向けにリニューアル発売いたします。

■北海道産牛乳を使用した、コク深く口どけなめらかなミルククリーム！

「SV北海道牛乳クリーム」は、北海道産牛乳を使用したコク深く、すっきりとした後味のミルククリームです。ベースを見直し、従来から持つ保形性を維持しつつ、なめらかな口どけを兼ね備えたクリームに生まれ変わりました！当社が行ったインターネット調査によると、食品売り場で「北海道フェア」が実施されていると、80%以上の方が「購買意欲が向上する」と感じる事が分かりました(※)。ベーカリーのみならず、百貨店やスーパーでも「北海道フェア」が数多く実施されていることから、今回「北海道産」謳いにこだわりました。

牛乳は定番性のあるアイテムで、チョコレートなどはもちろん、季節の素材と合わせ通年でご使用いただけます。包み込み・トッピング焼成・サンドなど幅広い用途でご使用いただける、汎用性の高い商品です。

(※)月に一回以上パンを購入する方 440 名より回答を得る(2022 年実施)

■商品特徴

北海道産牛乳を使用したミルククリームです。コク深さがありながらも、すっきりとした後味で、様々なアイテムと相性の良いクリームに仕上げました。



【ご提案レシピ】

手前：紅茶風味のクッキー生地を合わせたメロンパンに、クリームを包んだ、ミルクティー風味のザクザクメロンパンです。

奥：ココアブリオッシュにクリームをたっぷり絞り、ラズベリーとピスタチオで色鮮やかに仕上げました。他にも、季節の旬素材とも相性が抜群です。

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	荷姿	賞味期限	用途
11 月 1 日	SV北海道 牛乳クリーム	1 kg × 6 ／剣先ピロー包装	製造後 67 日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み トッピング焼成 サンド

<パンフレット>

SV北海道牛乳クリーム


SONTON

SV 北海道牛乳 クリーム

北海道産牛乳を使用した生クリームです。コク深さがあがりながらも、すっきりとした食感で様々なアイテムと相性の良いクリームに仕上げました。

Point
1

北海道産
牛乳使用

Point
2

なめらかな
口どけ

Point
3

幅広い用途

- 商品名：SV北海道牛乳クリーム
- 品名：フツワーペースト
- 内容量：1kg×6/箱先ピロー包装

● 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(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

保存の状態によっては、一部腐敗したように見える場合がありますが、品質には影響ありません。

SV北海道牛乳クリーム

Point 1 北海道産牛乳使用
北海道産牛乳由来のコク濃さを生かしながら、すっきりとした味わいです。

Point 2 なめらかな口どけ
脂質含有率が高く、なめらかな口どけのクリームに仕上げました。

Point 3 幅広い用途
お菓子作りやパンの焼成はもちろん生食でもご使用いただけます。
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



ミルクココア

ココアパウダーと生クリーム、北海道産牛乳を使用したクリームをたっぷりトッピングして焼き上げ、ラズベリーとビスタチオで飾りを加えます。

ミルクティーメロンパン

紅茶風味のクッキー生地を合わせたメロンパン生地に、北海道産牛乳を使用したクリームを詰め込み、ミルクティー風味のザクザクメロンパンです。

ミルクココア

(8) ココアパウダー 50g (生) 140g を軽く振し、型はこに入れます。
 (9) お好みで、SV北海道産牛乳クリーム 40g を振り、焼成です。
 (10) 200℃で約15分焼成 (180℃、10分)。
 (11) 生地を、フリーズドライアイスベリー 消費量をフィリング部分に使用せし、ビスタチオ、フレーズアイスラズベリー 各約5個をのせて完成です。
 (12) (8) ココアパウダー 50g (生) 140g (計) ココアパウダー 40g、フランクフルトソーサー 20g (12) のアイスベリー 消費量 50g、アイス 50g
 使用機器：一つ一つお菓子作り (計) 12000g (4)

ミルクティーメロンパン

① 粉子 15g、砂糖 15g、SV北海道産牛乳クリーム 25g を攪拌。
 ② 生地 10cm の幅に丸く伸ばし、紅茶クッキー生地 135g を巻きます。
 ③ 生地を約 1.5cm (2cm) の幅に切り、焼成です。
 ④ 焼成後約 60 分冷却時間をとり、焼成する (上 180℃/下 170℃、12分)。

材料名	消費量
① 粉子	15g
② 砂糖	15g
③ SV北海道産牛乳クリーム	25g
④ 紅茶クッキー生地	135g
⑤ 生地	10cm
⑥ 生地	1.5cm
⑦ 生地	2cm
⑧ 生地	1.5cm
⑨ 生地	2cm
⑩ 生地	1.5cm
⑪ 生地	2cm
⑫ 生地	1.5cm
⑬ 生地	2cm
⑭ 生地	1.5cm
⑮ 生地	2cm
⑯ 生地	1.5cm
⑰ 生地	2cm
⑱ 生地	1.5cm
⑲ 生地	2cm
⑳ 生地	1.5cm
㉑ 生地	2cm
㉒ 生地	1.5cm
㉓ 生地	2cm
㉔ 生地	1.5cm
㉕ 生地	2cm
㉖ 生地	1.5cm
㉗ 生地	2cm
㉘ 生地	1.5cm
㉙ 生地	2cm
㉚ 生地	1.5cm
㉛ 生地	2cm
㉜ 生地	1.5cm
㉝ 生地	2cm
㉞ 生地	1.5cm
㉟ 生地	2cm
㊱ 生地	1.5cm
㊲ 生地	2cm
㊳ 生地	1.5cm
㊴ 生地	2cm
㊵ 生地	1.5cm
㊶ 生地	2cm
㊷ 生地	1.5cm
㊸ 生地	2cm
㊹ 生地	1.5cm
㊺ 生地	2cm
㊻ 生地	1.5cm
㊼ 生地	2cm
㊽ 生地	1.5cm
㊾ 生地	2cm
㊿ 生地	1.5cm

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。

ソントン株式会社

東京都港区新橋3-1-10 新橋ビル
 〒105-0001 東京都港区新橋3-1-10
 電話 03-5561-1555
<http://www.sonten.co.jp/>

札幌支店 011-838-7811
 北海道支店 011-791-1855
 東北支店 022-765-6281

東京支店 03-527-2800
 関西支店 072-633-0112
 中国支店 022-568-1550

九州支店 092-641-3771
 ソントンホールディングス株式会社
 マーケティング部 03-6386-7821

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。