

～業務用新商品発売のお知らせ～

秋冬におすすめ！

あったかパン向け商品2品を発売！

ソントン食品(本社:東京都文京区、社長:石川紳一郎)では、秋冬のラインナップには欠かせない『あったかパン』向け商品として、「プチグルメ11品目の具沢山ミネストローネ」「プチグルメ北海道黒毛和牛のビーフシチューS」を9月1日より全国のベーカリー様向けに発売します。

『あったかパン』とは、秋～冬に活躍する温かい料理(スープ・シチュー・グラタン)をイメージした焼きこみ調理パンです。既存のホワイトシチュー、ブラウンシチューのラインナップに加え、トマト系アイテム「プチグルメ11品目の具沢山ミネストローネ」を新発売、更に「プチグルメ北海道黒毛和牛のビーフシチューS」をリニューアル発売し、『あったかパン』向けフィリングのラインナップ充実・品質向上を図りました。

<プチグルメ11品目の具沢山ミネストローネ>

「プチグルメ11品目の具沢山ミネストローネ」は、11品目の具材(にんじん・じゃがいも・たまねぎ・トマト・ズッキーニ・キャベツ・ベーコン・セロリ・マカロニ・レンズマメ・赤ピーマン)をたっぷり使用し、素材の美味しさと具材の豊かな食感が楽しめる、ミネストローネフィリングです。

通常の当社デリカフィリングよりも具材をたっぷり使用(具材64%使用!)し、「食べるスープ」をコンセプトにしました。秋冬はもちろん、春夏は真っ赤なトマトの彩り&フレッシュ感を生かしたパンレシピとして、年間を通じご使用いただけます。

【商品概要】

商品名	荷姿	賞味期限	用途
プチグルメ 11品目の具沢山 ミネストローネ	平パウチ 500g×5×2	90日 (未開封 30℃以下保存)	包み込み

【おすすめレシピ】

『ごろごろ具材を食べるパニーニ』



<コンセプト>

コッパンをアレンジして、具材たっぷりのパニーニを焼き上げました！

多彩な具材のミネストローネにベーコン、チーズを加えることで食べ応えのある一品に仕上げました。

<作り方>

- ① コッペパン生地 60g をロールし、ホイロ後焼成する。
- ② 粗熱が取れたら、腹割りし、サニーレタス 8g、ベーコン 1 枚(18g)、プチグルメ 11 品目の具沢山 ミネストローネ 35g をサンドする。
- ③ クッキングシートを敷いた天板に、シュレッドチーズ 12g をまき、その上に②を逆さにして置く。
- ④ 天板を重ね、平焼き焼成する。(※)(上火 240℃/下火 215℃ 5分)
(※)高さ 3.5cm のセルクルを使用。

<プチグルメ北海道黒毛和牛のビーフシチューS>

「プチグルメ北海道黒毛和牛のビーフシチューS」は、北海道産黒毛和牛、赤ワイン、野菜の美味しさが溶け込んだなめらかな口当たりの本格ビーフシチューフィリングです。ひと手間かけて煮込み感を演出し、コク深い味わいに仕上げました。

以前より、ご愛顧頂いていた当商品を使い易い荷姿(リニューアル前:平パウチ 1kg×5)にし、プチグルメシリーズとして、リニューアル発売します。

【商品概要】

商品名	荷姿	賞味期限	用途
プチグルメ 北海道黒毛和牛の ビーフシチューS	平パウチ 500g×5×2	90 日 (未開封 30℃以下保存)	包み込み

【おすすめレシピ】

『黒毛和牛のオムシチューポット』



<コンセプト>

ビーフシチューにふわふわ卵を合わせ、洋食メニューの「オムシチュー」をイメージしました。

お鍋に見立てた器に、彩り豊かな具材をトッピングした可愛らしい一品です。

<作り方>

- ① 調理パン生地 45g を器部(40g)と取っ手部(5g)に分割する。
- ② ベンチタイム後、器部を丸く伸ばし型(※)に入れ、取っ手部をロールして 1/2 にカットし、付ける。
- ③ ホイロ後、プチグルメ北海道黒毛和牛のビーフシチューS 35g、炒り卵(市販品) 10g、ミニトマト 1/2 個、茹でたブロッコリー10g をトッピングし、焼成する。
(※)型サイズ・・・底径 9cm、高さ 3.5cm

●製品に関するお問合せ●

ソントン食品工業株式会社マーケティング部 担当 : 栗田・飯嶋

〒112-0011 東京都文京区千石 4-39-17

TEL:03-5976-5741/FAX:03-5976-3121 URL: <http://www.sonton.co.jp/>