

～業務用新商品発売のお知らせ～

# 12月1日より ベーカリー様向け新シリーズを発売！

ソントン食品(本社:東京都文京区、社長:石川紳一郎)では、「SV エブリクリーム」、「SV エブリショコラ」を12月1日より全国のベーカリー様向けに発売を開始しました。

## <SV エブリクリーム ・ SV エブリショコラ>

エブリシリーズのコンセプトは「Everyday お客様のキッチンに！」

線描き・巻き込み・包み込みなど様々な用途でパンに美味しさをプラスする、毎日使えるクリームのシリーズとなっております。クリームは様々な素材と相性抜群のミルクカスター味、ショコラはまろやかなミルクチョコレート味に仕上げました。

### 【商品概要】

商品名	荷姿	賞味期限	用途
SV エブリクリーム SV エブリショコラ	剣先ピロー 1kg×6 (ダンボール入り)	55日 (未開封30℃以下保存)	包み込み 線描き 巻き込み トッピング焼成 両切り

### 【SV エブリクリーム おすすめレシピ】

#### 『シュガークリームブリオッシュ』



#### <コンセプト>

クリームとメープルシュガーフィリングをトッピングして焼き上げたちょっとおしゃれなクリームパンです。

#### <作り方>

- ① ブリオッシュ生地40gを丸く伸ばして天板に並べる。
- ② ホイロ後、SV エブリクリームを三箇所各10gずつ絞り、中央にアーモンドスライス3gをのせ、ポシエットスイートバイクメープル10gを全体にトッピングして焼成する。

使用商品・・・ポシエットスイートバイクメープル(600g×4)

【SV エブリショコラ おすすめレシピ】

『コーヒーショコラロール』



<コンセプト>

ミルクチョコクリームを巻き込んだデニッシュに  
コーヒーを合わせて大人味に仕上げました！

<作り方>

- ① クロワッサン生地(3mm厚)を40cm幅にカットする。
- ② SV エブリショコラを対生地30%塗布し、インスタントコーヒーを対生地1%撒いてロールする。
- ③ 4cmごとにカットして型(※)に入れる。
- ④ ホイロ・焼成後、すぐにメイクアップコーヒーデコレ5gを絞る。

(※)型サイズ・・・底径8cm、高さ3.5cm

使用商品・・・メイクアップコーヒーデコレ(500g×4×3)

●リリースに関するお問合せ●

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/>