

大人の贅沢なショコラ時間

ゴールドセレクション ヘーゼルショコラクリーム 新発売

～なめらかなチョコレートクリームに、香ばしいヘーゼルナッツペーストが溶け込んだ贅沢な味わい～

ソントン食品工業株式会社(本社:東京都文京区、社長:石川紳一郎)では、ゴールドセレクションシリーズヘーゼルショコラクリームを2014年9月1日より発売いたします。

ゴールドセレクションブランドは、2012年9月に「マロンクリーム」、2013年3月に「黒ゴマクリーム」「メープルスイート」と発売してまいりました。紙カップの手軽さはそのまま、洗練されたデザインと、大人向けの味わいで高級感を演出したブランドです。手軽にワンランク上の味わいが楽しめる商品で、大変ご好評をいただいております。

今回新たにゴールドセレクションブランドに加わったヘーゼルショコラクリームは、チョコレート専門店でも人気のヘーゼルナッツとチョコレートの組み合わせを、ご家庭でも手軽に楽しめるクリームです。香ばしいヘーゼルナッツペーストとなめらかなチョコレートクリームの豊かな味わいで、大人のための贅沢な時間に食べていただきたい商品です。食パンにはもちろん、クラッカーにつけたりフルーツに添えたり食べ方は様々。また、フタ裏には「ヘーゼルチョコのグラノーラバー」の簡単、お手軽なお菓子レシピを掲載しております。

<商品概要>

- | | |
|---------|-------------------------|
| □商品名 | ゴールドセレクション ヘーゼルショコラクリーム |
| □内容量 | 140g |
| □希望小売価格 | 170円(税別) |
| □賞味期限 | 300日 |



【ご参考 応用レシピ】 ヘーゼルチョコのグラノーラバー

- 材 料 9個分 ヘーゼルショコラクリーム…50g/マシュマロ…30g/グラノーラ…80g
- 作り方 ①耐熱性のあるボウルにヘーゼルショコラクリーム、マシュマロを入れ電子レンジで溶かす。(600Wで約20秒)
- ②熱いうちに、ヘーゼルショコラクリームとマシュマロをしっかり混ぜ合わせる。
- ③グラノーラを加え、さらに混ぜる。
- ④クッキングシートを敷いたバット等に入れ、8cm×18cm程度に広げて、上からしっかり押さえ、平らにする。
- ⑤冷蔵庫で1時間ほど冷やし、固まったら2cm毎に包丁でカットする。

●お問い合わせ先 ●

ソントン食品工業株式会社 お客様相談室(フリーダイヤル) 0120-358359