

ソントン業務用新商品発売のお知らせ

インドカレーフィリングで夏のパン売り場を盛り上げる！ スパイス薫るバターチキンカレー新発売 南インド風ココナッツ＆野菜カレーリニューアル発売

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)では、「スパイス薫るバターチキンカレー」「南インド風ココナッツ＆野菜カレー」を2015年6月1日より全国のベーカリー様向けに発売いたします。

上記2品に、長らくご愛顧いただいている「北インド風スパイシーキーマカレー」を加え、カレーパンフェアが開催される夏に向けて本格派インドカレーフィリングを取り揃えました。独自スパイスのブレンドで豊かな香りが食欲をそそるインドカレーフィリングでベーカリー様の売り場を盛り上げます。

今後弊社ダイレクトメールに登録していただいているベーカリー様には、シリーズパンフレットをお送りし、カレーパンフェアの提案を行います。*ダイレクトメールの登録は随時承っております。

スパイス薫るバターチキンカレー

薫り高い36種類のスパイスに完熟トマトの旨味、バター・生クリームでマイルドに仕上げたコク深い味わいです。柔らかな国産若鶏の粗挽き肉を使用し、具材感にこだわった北インド風のバターチキンカレーです。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途	辛さ(5段階)
スパイス薫る バターチキンカレー	平パウチ 1kg×5	90日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み	2

<フィリング使用イメージ>



◆ 味わいバターチキンカレードーナツ
レーズン入りのターメリック生地にバターチキンカレーとキャロットラペを包み揚げました。レーズンの甘みとキャロットラペの食感がアクセントとなり、マイルドで奥行きある味わいです。



◆ こんがりバターチキンカレーナン
ナン風のもっちりとした生地にバターチキンカレーとミニトマト、チーズをトッピングしてこんがり焼き上げました。香ばしい生地にチーズのコクとバターチキンカレーのスパイスの薫りがマッチした、食欲をそそる1品です。

* 弊社ホームページ(<http://www.sonton.co.jp/pro/>)にて、詳細レシピを掲載しています。

南インド風ココナッツ&野菜カレー

マスタードシードをはじめ 37 種のスパイスをブレンドした爽やかな辛さを、ココナッツで甘い香りとコクをつけた深みのある味わいです。じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、トマト、青ピーマン、赤ピーマンの 6 種類の野菜と、つぶつぶのレンズ豆で豊かな食感を楽しめます。

従来よりご愛顧いただいている「南インド風 6 種の野菜カレー」のココナッツペーストを増量することで、スパイス感はそのままだにココナッツの甘い香りとコクを強化し、より本格的な味わいにリニューアルしました。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途	辛さ(5段階)
南インド風 ココナッツ&野菜カレー	平パウチ 1 kg × 5	90 日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み	4

<フィリング使用イメージ>



* 弊社ホームページ (<http://www.sonton.co.jp/pro/>)にて、詳細レシピを掲載しています。

インドカレーフィリングシリーズパンフレットイメージ

□■□リリースに関するお問合せ□■□

ソントン株式会社 商品企画開発部マーケティング課 担当: 金高、栗田
〒135-0016 東京都江東区東陽 6-3-2

TEL:03-6386-7821/FAX:03-5635-1724 URL:<http://www.sonton.co.jp/pro/>