

～素材のブレンド・食感・デザインにこだわった新シリーズの瓶ジャム～

## 「Sun & Table (サン アンド テーブル)」 新発売

(ごろごろいちご、ふっくらブルーベリー、しゃきしゃきシナモンりんご、とろける北海道ミルク)

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文、以下ソントン)では、瓶ジャムの新ブランド「Sun & Table(サン アンド テーブル)」から「ごろごろいちご」「ふっくらブルーベリー」「しゃきしゃきシナモンりんご」「とろける北海道ミルク」の4つのフレーバーを、2015年9月1日より発売いたします。

ソントンの新ブランド「Sun & Table(サン アンド テーブル)」は素材のブレンド・食感・デザインにこだわり、「朝の食卓に彩りを与える太陽のような存在のジャム」をコンセプトとした瓶ジャムシリーズです。2種のこだわり素材をブレンドし、それを最適な方法で加工することにより上質な味わいと心地よい食感に仕上げています。

スタイリッシュで洗練されたデザインは、お客様が上質なジャムを選ぶ楽しさを提供します。蓋には太陽をモチーフとした模様を取り入れたおしゃれなデザインで、使い終わった後も花瓶や保存瓶としてインテリアにご使用いただけます。

また、9月8日(火)～9月17日(木)の10日間(予定)、国営昭和記念公園にて開催される「～世界の朝ごはん～ 朝食フェス 2015(<http://chousyokufes.com/>)」にオフィシャルパートナーとして参加致します。Sun & Table は日本初上陸となる「クリス クロワッサン(<http://chousyokufes.com/pickup/9/>)」とコラボレーションを実施致します。4つのフレーバーからお好きな味を選んでいただけますのでこの機会に是非お試しください。



### 【商品イメージ】



〈フタ上面〉



### 【商品概要】

商品名	Sun & Table			
フレーバー	ごろごろいちご	ふっくらブルーベリー	しゃきしゃきシナモンりんご	とろける北海道ミルク
内容量	145g			160g
希望小売価格(税別)	290円			
賞味期限	240日	360日	300日	360日
こだわり素材	まるごといちご × つぶつぶいちご	大粒ブルーベリー × 小粒ブルーベリー	角切りりんご × クラッシュりんご	北海道産練乳・生クリーム × ロレーヌ岩塩

【ご参考】

<応用レシピ①> ジャムで簡単！ ～真っ赤なトマトといちごのスムージー～

(材料) 2人分

Sun & Table ごろごろいちご…大さじ3

トマト…1/2 個

ピンクグレープフルーツ…1/2 個

(作り方)

トマトとピンクグレープフルーツを適当な大きさに切り、

全ての材料をミキサーに入れてスイッチオン



<応用レシピ②> パーティやワインのおともに！ ～ジャムクラッカー～

(材料)

お好きな Sun & Table/クリームチーズ/クラッカー …適量

(作り方)

クラッカーにクリームチーズと、お好きなジャムをトッピング



□■□お問合せ先□■□

ソントン株式会社 お客様相談室(フリーダイヤル) 0120-358359