

ソントン業務用新商品発売のお知らせ

**ふんわりムース食感、濃厚でリッチな大人向け**

**焦がしキャラメルクリーム新発売！**

**冬にぴったりのホワイトチョコクリームがコク深くなって再登場！**

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、「ムースビターキャラメル」「冬のなめらかホワイトチョコ」を2015年10月1日より全国のベーカリー様向けに発売いたします。

「ムースビターキャラメル」は、ミルクリッチな濃厚ビターキャラメルペーストと、焦がしキャラメルを組み合わせることで実現した大人向け本格キャラメル味のクリームです。

当社独自のムース製法によって、フラワーペーストでありながらエアレーションにより軽やかさを演出した、新食感の商品です。

また、毎年冬期限定でご愛顧いただいております、「ホワイトチョコクリームC」がココアバター、北海道産純生クリームを増量し、一層コク深くなり「冬のなめらかホワイトチョコ」としてリニューアルしました。

生食から焼成用途まで幅広いレシピに活用できる、冬にぴったりの商品となっております。

### ムースビターキャラメル

ふんわりとろけるムースのような美味しさ！ミルクリッチな濃厚ビターキャラメルペースト&焦がしキャラメルで演出した大人向け本格キャラメルクリームです。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
ムースビターキャラメル	ピロー 800g×4	60日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	サンド・注入

<フィリング使用イメージ>



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

## 冬のなめらかホワイトチョコ

北海道産純生クリームにこだわったクリーミーな味わい！独自の製法で、しっかりとした保形性と耐熱性がありながらもずっと溶けるなめらかな口溶けのホワイトチョコクリームです。

### <商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
冬のなめらかホワイトチョコ	剣先ピロー 1 kg × 6	55 日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	サンド・包み込み・トッピング 焼成

### <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。

## ムースビターキャラメル、冬のなめらかホワイトチョコパンフレットイメージ

**SONTON**  
MOUSSE BITTER CARAMEL  
ムースビターキャラメル

あめりか産のキャラメルと、北海道産純生クリームが、濃厚な味わいを実現しています。サンド仕入用のクリームです。

**POINT 1** ビターで濃厚！  
しっとりとした食感のキャラメルが、ムースのよさを引き立てます。

**POINT 2** ミルクキャラメルが、ムースのよさを引き立てます。大人向けな甘さです。

**POINT 3** ふんわりと広がるムースのよさを、あめりか産のキャラメルと北海道産純生クリームが引き立てます。

●商品名：ムースビターキャラメル  
●内容：1kg×6(200g×6個入り)  
●賞味期限：製造後60日(未開封、10℃以下保存)  
●使用上の注意：開封後は冷蔵(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

**SONTON**  
White Chocolate Cream  
冬のなめらかホワイトチョコ

ココアバターと北海道産純生クリームが、濃厚な味わいを実現しています。サンド仕入用のクリームです。

**POINT 1** 北海道産純生クリームにこだわったクリーミーな味わい！乳脂肪、ココアバターが、より一層コク深く。

**POINT 2** 独自の製法で、なめらかな口当たりと、ずっと溶けるキレの良さ！

**POINT 3** 保形性と耐熱性があり、生食から焼成用途まで幅広いレシピに！

●商品名：冬のなめらかホワイトチョコ  
●内容：1kg×6(200g×6個入り)  
●賞味期限：製造後55日(未開封、冷蔵(0~10℃)保存)  
●使用上の注意：開封後は冷蔵(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

### □■□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/>