

SONTONと日本パンコーディネーター協会が初コラボ！！

濃厚なチョコクリームを使用した冬のいちおしレシピを開発！

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、日本パンコーディネーター協会とコラボレーションし、レシピを共同開発しました。

パンに関する幅広い情報と知識を持ち、消費者目線に近いトレンドにも敏感な「パンのソムリエ」とも言える、パンコーディネーターが SONTON の冬のいちおし商品「ムースプレミアムベルギーチョコ」を使用して、ベーカリー様向けのレシピを共同開発。同商品の魅力、ふんわりと軽やかな口当たりを生かしたレシピ開発をしたのは、一般社団法人 日本パンコーディネーター協会の代表を務める稲垣智子さん。工程を省いたシンプルな手順で簡単に作れるクロワッサンダマンドは、クリスマス・バレンタインのイベントで忙しい時や、午後の追加補充商品にもサッと出せる一品として提案しています。

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、レシピ詳細と販促ポイントが記載されているパンフレットをお送りすることで、冬の売り場提案を行います。※ダイレクトメールへの登録は随時承っています。

また、日本パンコーディネーター協会との共同レシピ開発は、季節に合わせて今後も展開予定です。

ムースプレミアムベルギーチョコ

ふんわりムースのような新食感。ベルギー産クーベルチュールチョコと北海道産生クリームで濃厚なミルクチョコ味に仕上げました。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
ムースプレミアムベルギーチョコ	ピロー 800g×4	60日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	サンド・注入

<パンコーディネーター冬のオススメレシピ>



クロワッサンダマンド・ショコラ オランジュ

人気の「クロワッサンダマンド」をリッチにアレンジ！
ムースプレミアムベルギーチョコとオレンジが好相性のペストリーです。

