

～NPO法人 日本ハラール協会の認証を取得した家庭用新商品～

新シリーズ「和スタイル」新発売

(チョコレートクリーム・ピーナッツクリーム・黒ごまクリーム)

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、NPO法人日本ハラール協会よりハラール認証を取得した、紙カップの新シリーズ「和スタイル」から「チョコレートクリーム」、「ピーナッツクリーム」、「黒ごまクリーム」の3種類を2015年11月17日より発売いたします。

近年、ビザ発給要件の緩和や格安航空会社の就航、経済発展などを背景に、東南アジアからのムスリム(イスラム教徒)旅行者、および日本国内における居住者が大幅に増加しており、日本国内では、ハラール対応の食品を提供する宿泊施設、飲食店などが増えています。また「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され世界中で日本の食文化への関心が集まり需要が増えていることから、ハラール対応商品の「和スタイル」を発売いたしました。この「和スタイル」は、ハラール性が担保されている原材料のみを使用しており、パッケージデザインは、ソントン食品グループの(株)和田山農産 円山工場(兵庫県朝来市)で製造していることから「和・田・山」を用いて日本の「和」を意識したデザインになっています。原材料表示は、日本語と英語のダブル表記になっておりムスリムはもちろん、原材料を気にされる在日外国人の方にも安心してお召し上がりいただける商品となっております。

【和スタイルシリーズ】



【 チョコレートクリーム ピーナッツクリーム 黒ごまクリーム 】

【ハラール商品3つのポイント】

- POINT① : グローバル対応パッケージ(日本語と英語のダブル表記)
- POINT② : クリームタイプ(滑らかで塗りやすい)
- POINT③ : ハラール仕様(アルコール・豚由来原料不使用)

【商品概要】

商品名	内容量	希望小売価格	賞味期限
和スタイル チョコレートクリーム	135g	220円(税別)	300日
和スタイル ピーナッツクリーム	135g	220円(税別)	300日
和スタイル 黒ごまクリーム	135g	220円(税別)	300日

～ご参考～

《応用レシピ①》

～ 鶏のハーブ焼き ピーナッツクリームのココナッツソース ～

【材料: 4人分】

- 和スタイルピーナッツクリーム ……30g
- ハラール鶏肉(もも肉) ……400g
- 乾燥オレガノ ……適量
- ハラール塩こしょう ……適量
- ハラールココナッツミルク ……120g
- ハラール牛乳 ……50g
- フレッシュセルフィーユ ……適量

【作り方】

1. 鶏肉に乾燥オレガノ、塩こしょうを振るっておく。
2. フライパンを熱し、1の鶏肉を皮目から入れ両面を焼きしっかり火を通す。
3. 手鍋にピーナッツクリーム、ココナッツミルク、牛乳を入れて温め、塩をひとつまみ加える。
4. 焼いた鶏肉を鍋に入れ一煮立ちさせる。
5. 4を器に盛り、フレッシュセルフィーユを飾る。



《応用レシピ②》

～ 黒ごまとバナナの春巻き ～

【材料: 8人分】

- 和スタイル黒ごまクリーム ……小さじ8
- ハラール生春巻きの皮 ……8枚
- バナナ ……2本
- ハラール揚げ油 ……適量

【作り方】

1. 大きめのボウルに水を張り、生春巻きの皮を戻す。
2. まな板の上に濡れ布巾を置き、戻した春巻きの皮をのせる。
3. バナナを半分にカットし、さらに縦に4等分にカットしたものを1の手前に置き、黒ごまクリーム小さじ1をのせる。
4. 手前からきれいに包み込むように巻き、170度の油でからりと揚げる。



【応用レシピ・料理制作】

大阪樟蔭女子大学教授、日本料理国際化協会理事長などでご活躍されておられる
田中 愛子先生 にご協力をいただきました。

□■□リリースに関するお問合せ□■□

ソントンホールディングス株式会社 広報室 担当: 足立、小川
TEL:03-6386-7802/FAX:03-5635-1731