

## SONTONと日本パンコーディネーター協会コラボ第2弾！！

### 春から初夏に向けておすすめの、 大粒ブルーベリークリームを使用した華やかティーブレッド!!

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の春のいちおし商品「まるごとブルーベリー&カシス」を使用して、ベーカリー様向けのレシピを共同開発。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。

特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身！また、カット幅を変えることでスティック型やスクエア型など売り場における訴求の印象も変化！売価も自由に設定が可能です。

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、春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おります。

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。

#### まるごとブルーベリー&カシス

大粒ブルーベリーをまるごと29%使用！ブルーベリーとカシス果汁の華やかな香りを合わせました。

##### <商品概要>

| 商品名            | 荷姿           | 賞味期限                 | 用途           |
|----------------|--------------|----------------------|--------------|
| まるごとブルーベリー&カシス | ピロー<br>1kg×6 | 60日<br>(未開封、30℃保以下存) | サンド・包み込み・コロネ |

##### <パンコーディネーター春のオススメレシピ>



#### ブルーベリーヨーグルトブレッド

春らしく華やかで可愛い見栄えと、女性に絶大な人気を誇るブルーベリーヨーグルト風味が楽しめる菓子パンです。

\* 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。

# 日本パンコーディネーター協会コラボレーション企画パンフレットイメージ

**SONTON**

日本パンコーディネーター協会  
コラボレーション企画

パンに関する幅広い情報と知識をもち、  
トレンドな最新感なパンのレシピ。  
パンコーディネーターとSONTONがコラボレーション!!  
春にオススメのいちおしレシピを紹介いたします!

パンコーディネーター  
**春のおすすめ  
レシピ!**  
vol.02

**Blueberry Yogurt Bread  
ブルーベリー  
ヨーグルトブレッド**



**このポイント!**

大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだから  
こそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。  
特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい  
菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価  
も自由に設定が可能です。

**このポイント**

大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだからこそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価も自由に設定が可能です。

**必要な材料**

大粒ブルーベリー 100g  
ヨーグルト 100g  
卵 1個  
砂糖 50g  
バター 50g  
強力粉 200g  
ベーキングパウダー 5g  
塩 少々

**作り方**

1. 大粒ブルーベリーを洗い、水気を拭き取る。  
2. ヨーグルトを室温に戻す。  
3. 卵を室温に戻す。  
4. 砂糖、バターを混ぜ合わせる。  
5. 強力粉、ベーキングパウダー、塩を加えて混ぜ合わせる。  
6. ヨーグルト、卵を加えて混ぜ合わせる。  
7. 大粒ブルーベリーを加えて混ぜ合わせる。  
8. 生地を丸め、カットする。

レシピ詳細と、販売ポイントは裏面! ▶

**SONTON** × **日本パンコーディネーター協会** コラボレーション企画

**ブルーベリー  
ヨーグルトブレッド**



春らしく華やかで可愛い! 定番えと、  
女性に絶大な人気を誇る  
ブルーベリーヨーグルト風味が楽しめる菓子パンです。  
ブルーベリーとヨーグルトの酸味が相乗効果を生み出し、  
甘酸っぱいクリームをたっぷり包み込み、  
華やかに演出できるカット幅をアレンジした  
マーブル状に美しく仕上げ、おかわりソフトに仕上げました。

**私のオススメ!  
販促ポイント**

- お手持ちの食パン生地で!**  
大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだからこそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価も自由に設定が可能です。
- カット幅を変えて、売価を自由に設定可能!**  
大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだからこそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価も自由に設定が可能です。
- ヨーグルトクリームとの黄金ペアで女性人気のフレーバーに!**  
大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだからこそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価も自由に設定が可能です。

**このポイント!**

大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだからこそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価も自由に設定が可能です。

**必要な材料**

大粒ブルーベリー 100g  
ヨーグルト 100g  
卵 1個  
砂糖 50g  
バター 50g  
強力粉 200g  
ベーキングパウダー 5g  
塩 少々

**作り方**

1. 大粒ブルーベリーを洗い、水気を拭き取る。  
2. ヨーグルトを室温に戻す。  
3. 卵を室温に戻す。  
4. 砂糖、バターを混ぜ合わせる。  
5. 強力粉、ベーキングパウダー、塩を加えて混ぜ合わせる。  
6. ヨーグルト、卵を加えて混ぜ合わせる。  
7. 大粒ブルーベリーを加えて混ぜ合わせる。  
8. 生地を丸め、カットする。

日本パンコーディネーター協会 一般社団法人日本パンコーディネーター協会、(有)ソントン株式会社共同開発。ソントン株式会社は、パンに関する幅広い情報と知識をもち、トレンドな最新感なパンのレシピを紹介いたします。

商品レシピについてお気軽にお問合せください! ▶ 03-6386-7821  
商品購入ご希望の方へご利用いただける数量(代名)までお問合せください。


**ソントン株式会社** 業務用HPへは...  
http://www.sonton.co.jp/ ソントンプロ 検索

**ここがポイント!**

大粒ブルーベリーがたっぷり入った贅沢なフィリングだからこそ演出できる、見た目にも華やかなティーブレッドです。特別な生地を仕込まなくても、お店の食パン生地がおいしい菓子パンに大変身! また、カット幅を変えた販売手法で、売価も自由に設定が可能です。

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会  
代表 福田 智子さん

学生時代にノート80冊分のパンのスケッチとベーカリーレポートをもとに生活デザインの観点からパンのある生活空間と日本のパン食文化についての論文を執筆。リテールベーカリーのマーケティングとして勤務後、渡仏。スターバックスコーヒージャパン(株)でベーカリー製品・菓子・パッケージフードのマーチャンダイザーを経て、2007年に一般社団法人日本パンコーディネーター協会設立。



□ ■ □ 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/