

素材のブレンド・食感・デザインにこだわった瓶ジャム「Sun & Table」シリーズに

「つぶつぶルビグレ&オレンジ」「とろぷるピーチ&アプリコット」新発売

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)」から追加アイテムとして「つぶつぶルビグレ&オレンジ」「とろぷるピーチ&アプリコット」の2つのフレーバーを、2016年3月1日より発売いたします。

「つぶつぶルビグレ&オレンジ」は、まろやかな味わいと鮮やかな色合いが特徴のルビグレフルーツの果肉を、オレンジ果皮とミックスし、爽やかな果皮の風味の中につぶつぶとした果肉の食感が楽しめるジャムに仕上げました。

「とろぷるピーチ&アプリコット」はしっかりと果肉残りの良い白桃の食感と、爽やかで甘酸っぱいあんずの風味が楽しめるジャムに仕上げました。果肉感がしっかりしているのでパンに塗るだけでなくヨーグルトに入れて使用するのもおすすめです。



ソントンの瓶ジャムシリーズ「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。昨年の9月に発売いたしました「Sun & Table ごろごろいちご」は【2015年秋 450商品パッケージデザイン好意度調査(株式会社プラグ実施)】におけるその他(常温)カテゴリ部門で第1位を獲得致しました。[\(https://www.plugin.jp/\)](https://www.plugin.jp/)



【Sun & Table ラインナップ】

新商品

新商品



ごろごろいちご

ふっくらブルーベリー

つぶつぶ
ルビグレ&オレンジ

とろぷる
ピーチ&アプリコット

とろける北海道ミルク

しやしきやしき
シナモンりんご

【新商品概要】



果皮本来の風味とグレープフルーツの果肉感を生かす製法により爽やかな果皮の風味の中につぶつぶとした果肉の食感が楽しめます。



果肉の性質に合わせた最適な加工方法を行うことで果肉感のある白桃の食感と甘酸っぱいあんずの風味が楽しめます。

商品名	Sun & Table	
フレーバー	つぶつぶルビグレ&オレンジ	とろるるピーチ&アプリコット
内容量	145 g	
希望小売価格（税別）	290円	
賞味期限	300日	
こだわり素材	つぶつぶルビグレープフルーツ × ざくざくオレンジ	ぶるぶる白桃 × 爽やかあんず

【商品概要】



鮮やかな色合いで果肉残りの良い、いちごの食感が存分に楽しめます。



ふっくらとした大粒なブルーベリーの食感と豊かな風味を引き出しました。



フランス産のロレーヌ岩塩を加えることでコクのある、まろやかな味わいに仕上げました。



余計な濃縮を掛けずにりんごの風味をキープ。シャキシヤキのりんごの食感と甘いシナモンの香りが楽しめます。

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	とろける北海道ミルク	しゃきしゃきシナモンりんご
内容量	145 g		160g	145 g
希望小売価格（税別）	290円			
賞味期限	240日	360日		300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	北海道練乳・生クリーム × ロレーヌ岩塩	角切りりんご × クラッシュりんご

レシピはホームページに公開しておりますので、是非ご覧ください。

□■□お問い合わせ先□■□

ソントン株式会社 お客様相談室(フリーダイヤル) 0120-358359