

SONTONと日本パンコーディネーター協会コラボ第4弾！！

スイートポテト×ブリオッシュのペアリングで、 手土産にもなる贅沢な食事パン！

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の秋のいちおし商品「スイートポテトペースト鹿児島C」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。

季節問わず人気の洋菓子「スイートポテト」とブリオッシュ生地とのペアリングで、ちょっとした贅沢を味わえる食事パンに仕上げました。自分用だけでなく気軽なギフトにもなる一品です。

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、秋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。

スイートポテトペースト鹿児島C

鹿児島県産のほっくりとした焼いもを使用しました。素材のおいしさが存分に味わえる本格的な皮入りスイートポテトペーストです。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
スイートポテトペースト鹿児島C	ピロー包装 1kg×6	95日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み・トッピング焼成

<パンコーディネーター秋のオススメレシピ>



しっとりスイートポテトブレッド

スイートポテトの上品な甘みと豊潤なコクが楽しめる
洋菓子のようなブリオッシュ食パンです。

* 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を知りたい、
トレンドにも最新のパンの情報は、
パンコーディネーター・ソントンがコラボレーション!!
秋にオススメの新しいレシピをご紹介します!

パンコーディネーター
秋のおすすめ
レシピ!
vol.04

Sweet potato Bread
**しっとり
スイーツポテブレッド**

アレンジ多様!

ここがポイント!

スイーツポテの上品な甘みと濃厚なコクが楽しめる洋菓子系パンの
ブリオッシュ食パンです。
生地練り込んだ濃厚なスイーツポテペーストにより、翌日以降もしっ
とり感と重量感が持続し、そのままでも美味しく召し上がっていただけ
ます。甘すぎず飽きのこない味わいに仕上げ、食事パンのカテゴリーとして
通年販売いただける一品です。

※詳細はパンフレットをご覧ください

※お問い合わせ先
ソントン株式会社 R&D本部マーケティング部
〒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/

レシピ詳細と、販売ポイントは画像で!

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

Sweet potato Bread
**しっとり
スイーツポテブレッド**

ちょっとした贅沢を味わえる
食事パンに仕上げました。

季節問わず人気の洋菓子スイーツポテと
ブリオッシュ生地とのペアリングで、
ちょっとした贅沢を味わえる
食事パンに仕上げました。
自分用だけでなく気取ったギフトにもなる一品です。

このオススメ!
販促ポイント

1 スイーツポテ「ブリオッシュ」の
ペアリングで、手土産にもなる
贅沢な食事パンに
高級感あるスイーツポテとブリオッシュ生地とのペアリングで、
ちょっとした贅沢を味わえる食事パンに仕上げました。
自分用だけでなく気取ったギフトにもなる一品です。

2 翌日以降もしっとり感が持続!
そのままで美味しく、アレンジも多様
生地練り込んだ濃厚なスイーツポテペーストにより、翌日以降もし
とり感と重量感が持続し、そのままでも美味しく召し上がっていただけ
ます。甘すぎず飽きのこない味わいに仕上げ、食事パンのカテゴリー
として通年販売いただける一品です。

3 このアイテムだけで新生活地の導入が容易
ギフトにも使えるスイーツポテペースト、高級感あるブリオッシュ
生地とのペアリングで、ちょっとした贅沢を味わえる食事パンに
仕上げました。

4 誰でも失敗せず頂ける工程
スイーツポテペーストの作り方を詳しく解説し、その工程に
合わせて生地を練り込んでいくことで、誰でも失敗
せずに美味しく召し上がっていただけます。

レシピ

項目	分量	単位
強力小麦粉	200g	g
薄力小麦粉	100g	g
卵	2個	個
砂糖	50g	g
バター	50g	g
ドライイースト	5g	g
塩	2g	g
水	100ml	ml
スイーツポテペースト	100g	g

※詳細はパンフレットをご覧ください

ソントン株式会社 R&D本部マーケティング部
〒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/

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提供したいいる販売代理店様までお問合せください。

ソントン株式会社 業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!
http://www.sonton.co.jp/ ソントンプロ で検索

ここがポイント!

スイーツポテの上品な甘みと濃厚なコクが楽しめる洋菓子のような
ブリオッシュ食パンです。
生地練り込んだ濃厚なスイーツポテペーストにより、翌日以降もしっ
とり感と重量感が持続し、そのままでも美味しく召し上がっていただけ
ます。甘すぎず飽きのこない味わいに仕上げ、食事パンのカテゴリーとして
通年販売いただける一品です。

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会
代表 稲垣 智子さん

学生時代にノート80冊分のパンのスケッチとペーカリーレポート
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。リテイルペーカリーの
マーケティングとして勤務後、渡仏。スターバックスコーピー
ジャパン(株)でペーカリー製品・菓子・パッケージ・ジフの
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□■□

ソントンホールディングス株式会社 R&D 本部マーケティング部 担当:河上、齋藤
〒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/