

ソントン業務用新商品発売のお知らせ

生地に練り込むだけ！

**ドライマトの固形入りペーストや、
冬におすすめショコラ&クランベリー新発売！**

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、「MIXUPトマト&ハーブ」「ポシェットショコラ&クランベリー」を2016年11月1日より全国のベーカリー様向けに発売いたします。

「MIXUPトマト&ハーブ」は、生地に練り込んでお使いいただけるドライマトの固形が入ったペーストです。生地に少量練り込むだけで、お手軽にトマト生地を作ることが出来るこちらの商品。ドライマトの甘みがぎゅっと詰まったトマト風味にハーブのオレガノを加え、自然なトマトとハーブの美味しさに仕上がっております。

また、秋から冬のチョコアイテムの商品ラインナップを充実！軽い食感のチョコ味のベースに、クランベリーの果肉を加えた、華やかな風味の新商品、「ポシェットショコラ&クランベリー」を期間限定で発売いたします。

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は、商品情報やレシピを掲載したパンフレット、その他お役立ち情報をお送りします。※ダイレクトメールの登録は随時承っております。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
MIXUPトマト&ハーブ	ピロー包装 500g×6	120日 (未開封、30℃以下保存)	練り込み

<フィリング使用イメージ>



* 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。

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
ポシェットショコラ&クランベリー	絞り袋 700g × 4	75 日(未開封、室温保存) ※4~10 月は 25℃以下	サンド・トッピング

<フィリング使用イメージ>



* 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。

MIXUPトマト&ハーブパンフレット

MIXUP トマト & ハーブ

ミズナとトマトの自然な美味しさに、ハーブのアクセントを加え、ペースト状にした生地を練り込んでお使いいただけます。

Point 1 ハーブ香る自然なトマトの美味しさ
ミズナとトマトの自然な美味しさを、ペースト状にした生地を練り込んでお使いいただけます。

Point 2 カゴメトマトの固形入りペースト
カゴメトマトの固形入りペーストを使用することで、野菜の食感を残すことができます。

Point 3 生地を練り込むだけでトマトペーストが完成!
生地を練り込むだけで、トマトペーストが完成します。

●商品名: MIXUP トマト & ハーブ ●品名: トマト・ハーブ
●数量: 700g (約30個) (賞味期限: 30℃以下保存)
●賞味期限: 常温保存 (賞味期限: 30℃以下保存)
●使用上の注意: (白)袋の裏面に記載されている注意事項を必ずお読みください。賞味期限は目安であり、必ず賞味期限内にお使いください。

トマト & ハーブ Recipe

ハーブ香るトマトフランス

トマトとハーブの自然な美味しさを、ペースト状にした生地を練り込んでお使いいただけます。

Point 1 ハーブ香る自然なトマトの美味しさ
ミズナとトマトの自然な美味しさを、ペースト状にした生地を練り込んでお使いいただけます。

Point 2 カゴメトマトの固形入りペースト
カゴメトマトの固形入りペーストを使用することで、野菜の食感を残すことができます。

Point 3 生地を練り込むだけでトマトペーストが完成!
生地を練り込むだけで、トマトペーストが完成します。

●商品名: MIXUP トマト & ハーブ ●品名: トマト・ハーブ
●数量: 700g (約30個) (賞味期限: 30℃以下保存)
●賞味期限: 常温保存 (賞味期限: 30℃以下保存)
●使用上の注意: (白)袋の裏面に記載されている注意事項を必ずお読みください。賞味期限は目安であり、必ず賞味期限内にお使いください。

ポシェットショコラ&クランベリーパンフレット

Chocolate & Cranberry

ポシェット ショコラ & クランベリー

濃い香りのチョコレートペーストにクランベリーを練り込んだ生地を練り込んでお使いいただけます。

Point 1 チョコとクランベリーのおいしい組み合わせ!
濃厚なチョコレートペーストとクランベリーの組み合わせで、濃厚な味わいを実現します。

Point 2 新しい食感のチョコレートペーストにクランベリーの固形入りペースト
濃厚なチョコレートペーストとクランベリーの固形入りペーストを組み合わせることで、新しい食感を実現します。

Point 3 サンド、トッピングに扱いやすい、取り回ししやすい、各種アイディアも好相性
生地を練り込むだけで、チョコレートペーストが完成します。

Recipe エンゼルブリオッシュ
クランベリーとチョコレートの組み合わせで、濃厚な味わいを実現します。

●商品名: ポシェットショコラ&クランベリー ●品名: チョコレート・クランベリー
●数量: 約700g (約30個) (賞味期限: 30℃以下保存)
●賞味期限: 常温保存 (賞味期限: 30℃以下保存)
●使用上の注意: (白)袋の裏面に記載されている注意事項を必ずお読みください。賞味期限は目安であり、必ず賞味期限内にお使いください。

□■□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
〒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/>