

世界のシェフが認めたコクのあるまろやかな味わい

「Sun & Table とろける北海道ミルク」が

iTQi2017 国際コンクールで最高評価の三ツ星を受賞！

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)は、このたび iTQi(国際味覚審査機構) (※)における食品・飲料品の国際コンテストにおいて「Sun & Table とろける北海道ミルク」が“極めて優秀”と認められた商品に贈られる優秀味覚賞三ツ星を、「Sun & Table 濃いあじいちご」が“特記に値する”と認められた商品に贈られる優秀味覚賞二ツ星を受賞いたしました。



Sun&Table ブランドサイト http://www.sonton.co.jp/sun_and_table/

■商品特徴

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。

「Sun & Table とろける北海道ミルク」はなめらかな食感を追求した、特別な製法を採用。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ています。

「Sun & Table 濃いあじいちご」は、いちごの食感を生かす「まるごといちご」と、ジャム全体に爽やかな風味を与える「すりおろしいちご」をブレンドすることで、いちご本来の味わいと食感を存分に楽しめると共に、糖度45度で低糖度のジャムでありながら濃厚な味わいのジャムに仕上げています。

当社では、世界的な評価を得られたことを励みに、より高品質な製品をお客様にお届けできるよう努めてまいります。

※ iTQi(国際味覚審査機構)について

iTQiとはInternational Taste & Quality Instituteの略でブリュッセル(ベルギー)に本部を置く、世界中の食品・飲料品の「味」の審査をし、優れた製品を表彰・プロモーションする機関です。審査員はヨーロッパで最も権威ある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する一流シェフやソムリエで構成されています。

優秀味覚賞の審査は徹底した目隠し方式で官能分析を行い、全体的な味覚的快楽(最終評価における比重が最大)のほか、見た目や香り、質感、風味と食感などの基準に基づいて行われます。



三ツ星 Superior Taste Award (極めて優秀) 総合評定 90%以上

二ツ星 Superior Taste Award (特記に値する) 総合評定 80%以上~90%未満

一ツ星 Superior Taste Award (美味しい) 総合評定 70%以上~80%未満

■ご参考 Sun & Table シリーズ

<シリーズ特徴>

- ① 2種類のこだわり素材をブレンド
- ② 心地よい食感
- ③ 朝の食卓に彩りを与えるおしゃれなデザイン



<フレーバー ラインナップ>



濃いあじ
いちご



ふつくら
ブルーベリー



つぶつぶ
ルビグレ&オレンジ



とろぶる
ピーチ&アプrikott



東北
ラ・フランス&ふじりんご



とろける
北海道ミルク

内容量: 各 145g(とろける北海道ミルクのみ 160g)/希望小売価格: 290円(税別)

ソントン株式会社ホームページ URL: <http://www.sonton.co.jp/>