

## SONTONと日本パンコーディネーター協会コラボ第8弾！！

### ソースを塗って焼くだけ！

### 特製「あめ色たまねぎポーク」のコッペパン！

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、一般社団法人 日本パンコーディネーター協会が SONTON の秋のいちおし商品「あめ色たまねぎソース」を使用して、ベーカリー様向けのレシピを共同開発いたしました。レシピ開発をしたのは、協会の代表を務める稲垣智子さんです。

あめ色たまねぎソースを塗った薄切りポークをデッキオープンで焼き込み、深みのある味わいに仕上げた特製「あめ色たまねぎポーク」。焼きリンゴとともにコッペパンにサンドすることで、爽やかな酸味と甘みがプラスされ、後味さっぱりと食べられる深みのある味わいに仕上げました。

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。

#### あめ色たまねぎソース

たっぷりの国産玉ねぎをじっくり炒め、コンソメ・チキンスープ・バターで味付けしたあめ色の玉ねぎソースです。

#### <商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
あめ色たまねぎソース	剣先ピロー包装 500g×6×2	120日 (未開封、30℃以下保存)	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>



#### あめたまポークと焼きリンゴのコッペ

爽やかな酸味と甘みをプラスした深みのある味わいに仕上げました。

# 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



パンに関する幅広い情報と知識をもち、  
トレンドにも敏感なパンのスペシャリスト。  
パンコーディネーターとソントンがコラボレーション!!  
秋におすすめのレシピをご紹介します!

日本パンコーディネーター協会  
コラボレーション企画

**パンコーディネーター  
秋のおすすめ  
レシピ!**

vol.08

Onion pork and Baked apple's Sandwich  
**あめ色たまねぎと  
焼きリンゴのコッパ**



**ここがポイント!**

あめ色たまねぎソースを絡めた薄切りポークをデッキオープンで焼き込み、  
深みのある味わいに仕上げた特製「あめ色たまねぎポーク」を使用。じっくり  
炒めることで引き出される、たまねぎの濃縮された甘みと香ばしさが豚肉に  
加わり、より贅沢な味わいになりました。さらに、爽やかな食感の焼きリンゴ  
とのペアリングで、最後まで楽しめる味わいに仕上げました。

**あめ色たまねぎソース**

500g×9×2.5 / 発売日：11月  
ソントン株式会社  
東京都港区新橋1-10-10 新橋ビル3F  
TEL:03-6386-7821

レシピ詳細と、販促ポイントは裏面で!



100周年の記念企画  
コラボレーション企画

Onion pork and Baked apple's Sandwich  
**あめ色たまねぎと  
焼きリンゴのコッパ**

爽やかな酸味と甘みをプラスした  
深みのある味わいに仕上げました。

**あめ色たまねぎと  
焼きリンゴのコッパのレシピ**

- 1 コッパ用のパンを縦横にスライスし、  
塩にコーティングする。
- 2 グリーンピース(またはアスパラ)を少量煮、その上にあめ色  
たまねぎポーク(4枚(約50g))を並べる。
- 3 さらにその上に焼きリンゴ(4枚(約40g))を並べたのち、  
あめ色たまねぎソース15gを一皿に絞る。
- 4 仕上げに生パセリとブラックペパーを適量ふる。

◆◆◆ あめ色たまねぎポーク「仕込み手順」◆◆◆

- 厚肉の肉(豚肉)を3cm厚に切り、JAPOREの200℃で5分焼く。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。

**焼きリンゴのレシピ**

- 1 コッパ用のパンを縦横にスライスし、  
塩にコーティングする。
- 2 グリーンピース(またはアスパラ)を少量煮、その上にあめ色  
たまねぎポーク(4枚(約50g))を並べる。
- 3 さらにその上に焼きリンゴ(4枚(約40g))を並べたのち、  
あめ色たまねぎソース15gを一皿に絞る。
- 4 仕上げに生パセリとブラックペパーを適量ふる。

◆◆◆ あめ色たまねぎポーク「仕込み手順」◆◆◆

- 厚肉の肉(豚肉)を3cm厚に切り、JAPOREの200℃で5分焼く。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。

◆◆◆ あめ色たまねぎポーク「仕込み手順」◆◆◆

- 厚肉の肉(豚肉)を3cm厚に切り、JAPOREの200℃で5分焼く。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。

◆◆◆ あめ色たまねぎポーク「仕込み手順」◆◆◆

- 厚肉の肉(豚肉)を3cm厚に切り、JAPOREの200℃で5分焼く。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。
- 焼き上がった肉を15分ほど蒸らす。

**ここがポイント!**

あめ色たまねぎソースを絡めた薄切りポークをデッキオープンで焼き込み、  
深みのある味わいに仕上げた特製「あめ色たまねぎポーク」を使用。じっくり  
炒めることで引き出される、たまねぎの濃縮された甘みと香ばしさが豚肉に  
加わり、より贅沢な味わいになりました。さらに、爽やかな食感の焼きリンゴ  
とのペアリングで、最後まで楽しめる味わいに仕上げました。

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ピー  
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□■□

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