

## SONTONと日本パンコーディネーター協会コラボ第7弾！！

### ふんわり！

## 自家製チリメキシカンオムレツのサンドイッチ

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 の夏のいちおし商品「プライムチリメキシカン」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。

ベーカリーのデッキオープンで手軽に作ることが出来る自家製のチリメキシカンオムレツを、野菜やハムと共に厚切り食パンで豪快にサンド。食パンの弾力と彩りのよいハムと野菜、そして辛みの効いたチリソースをダブルで味わえる、ごちそう感のあるサンドイッチです。

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、夏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。

### プライムチリメキシカン

トマト・玉ねぎをベースに、チリパウダー・赤唐辛子・ガーリックを効かせたトマトソースです。

#### <商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
プライムチリメキシカン	剣先ピロー包装 500g×6×2	120日 (未開封、30℃以下保存)	サンド・トッピング焼成

#### <パンコーディネーター夏のオススメレシピ>



### 自家製チリメキシカンオムレツサンド

自家製チリメキシカンオムレツをはさんだ、彩り豊かなサンドイッチです。

\* 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  
パンに関する幅広い情報と知識をもとに、  
トレンドにも敏感なパンのソムリエ、  
パンコーディネーターとソントンのコラボレーション!!  
夏にオススメのいちおしレシピをご紹介します!

パンコーディネーター  
夏のおすすめ  
レシピ!  
vol.07

Prime Chili Mexican  
プライムチリメキシカン

ペーカリーのデッキオープンで手軽に作る事ができる自家製のチリメキシカンオムレツを、野菜やハムと共に厚切り食パンで豪快にサンド。スプリのようにふんわりと焼きあがったオムレツは、完熟トマトとタマネギの甘みが一層引き立ちます。6枚切食パンの弾力と彩りのよいハムとシャキシャキ野菜、そして辛みのきいたチリソースをダブルで味わえる、ごちそう感のあるサンドイッチです。

このポイント!

ペーカリーのデッキオープンで手軽に作る事ができる自家製のチリメキシカンオムレツを、野菜やハムと共に厚切り食パンで豪快にサンド。スプリのようにふんわりと焼きあがったオムレツは、完熟トマトとタマネギの甘みが一層引き立ちます。6枚切食パンの弾力と彩りのよいハムとシャキシャキ野菜、そして辛みのきいたチリソースをダブルで味わえる、ごちそう感のあるサンドイッチです。

夏におすすめのレシピ、プライムチリメキシカン

レシピ詳細と、販促ポイントは裏面で!

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

私のオススメ!  
販促ポイント

① デッキオープンで簡単にふんわりチリメキシカン風味のオムレツができます!  
② ①の美味しさをさらに高めるために、6枚切食パンを使用!食パンは「豪華ロース口」に!

③ 夏場からのでく色鮮やかな食材たちが、ヘルシーで元気な夏を演出します。

④ 夏場から人気の野菜や果物を活用し、健康と美味、この両方を兼ね備えたレシピをご紹介します。夏にぴったりのレシピです。

⑤ 夏場から人気の野菜や果物を活用し、健康と美味、この両方を兼ね備えたレシピをご紹介します。夏にぴったりのレシピです。

自家製チリメキシカンオムレツサンドのレシピ

- 6枚切り食パン1枚にプライムチリメキシカン20gを乗せる。
- チリソースをのせ、その上にクレーンソー71g、コースハム30gの順に乗せる。
- マヨネーズ3gを塗ったパンでサンドする。
- 半分にカットする。

チリソースの作り方

- 油を熱し、玉ねぎを炒める。
- トマト缶を加え、煮込む。
- チリソースの材料を加え、煮込む。
- 塩・コショウで味を調える。

チリメキシカンオムレツの作り方

- 卵を溶き、塩・コショウを加える。
- フライパンを熱し、油を熱する。
- 卵を流し入れ、焼く。
- 野菜やハムを加え、焼く。
- チリソースを加え、焼く。
- オムレツを巻く。

チリメキシカンオムレツサンドの材料

6枚切り食パン	1枚
プライムチリメキシカン	20g
クレーンソー	71g
コースハム	30g
マヨネーズ	3g

チリソースの材料

油	適量
玉ねぎ	100g
トマト缶	100g
チリソース	100g
塩・コショウ	適量

チリメキシカンオムレツの材料

卵	2個
塩・コショウ	適量
野菜	適量
ハム	適量
チリソース	適量

日本パンコーディネーター協会

商品レシピについてお気軽にお問い合わせください!03-6386-7821  
商品購入・商品見本ご希望の方へご利用いただいている販売代理店様もお問合せください。

ソントン株式会社 <http://www.sonton.co.jp/>

業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!  
ソントンプロ で検索!

**ここがポイント!**

ペーカリーのデッキオープンで手軽に作る事ができる自家製のチリメキシカンオムレツを、野菜やハムと共に厚切り食パンで豪快にサンド。スプリのようにふんわりと焼きあがったオムレツは、完熟トマトとタマネギの甘みが一層引き立ちます。6枚切食パンの弾力と彩りのよいハムとシャキシャキ野菜、そして辛みのきいたチリソースをダブルで味わえる、ごちそう感のあるサンドイッチです。

一般社団法人 日本パンコーディネーター協会  
代表 福垣 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。リテラルペーカリーマーケティングとして勤務後、渡仏。スターバックスコピージャパン(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/>