

ソントンブース大盛況！

日本最大級のパンイベント「世田谷パン祭り 2017」出展報告

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、2017年10月8日(日)~9日(月・祝)に東京都世田谷区・三宿エリアで開催された、日本最大級のパンイベント「世田谷パン祭り 2017」に、昨年引き続き出展いたしました。天候にも恵まれ**イベント全体として2日間の来場者数は延べ5万人**にのぼりました。

※公式 HP 参照(<http://www.setagaya-panmatsuri.com/>)

■ソントンブース概要

「ソントン」、「ソントン 機能性表示食品」の認知向上を目的として出展したソントンブースでは、ソントン商品のジャムやスプレッドのフタを投げて、ビンゴを目指すゲームや(参加者、ビンゴ達成者には「ソントン 機能性表示食品」をプレゼント)、ソントン公式インスタグラム「@sonton.official」をフォローいただいたお客様に「ネイチャースイート そのままアップルソース」を配布いたしました。その他にも“インスタ映え”するフォトブースの設置や、siroca「ハイブリッド オープントースター」が抽選で当たるパン祭り限定インスタグラムキャンペーンなど、盛りだくさんの内容で**子どもから大人まで多くのお客様にソントンブースを楽しんでいただきました**。ソントン業務用デリカフィリングを使用した一般社団法人 日本パンコーディネーター協会とのコラボサンドイッチの販売(※製造/販売:株式会社バンデロール)もご好評いただき、「食べやすい」「素材の組み合わせがとてもおいしそう!」などのお声を多数いただきました。



フォトブースで記念撮影！



ソントン 機能性表示食品をご紹介します



コラボサンドイッチを限定発売！

■ワークショップ概要

管理栄養士の北嶋佳奈さんを講師にお招きして、ソントン 機能性表示食品を使用した『**インスタ映えバッチリ！彩り鮮やかな「フルーツオープンサンド」を作ろう！**』を開催いたしました。食物繊維を摂る事の大切さを講義していただいた後、フルーツオープンサンドの作り方を北嶋先生に実演していただき、参加者の方にも試作、用意したフォトスペースにて記念撮影と盛りだくさんの内容となりました。当日は20代~40代女性の参加率が高く、初めてフルーツオープンサンドを作られる方がほとんどでしたが、北嶋先生のお手本やアドバイスを参考に、お好みのフルーツを組合せてオリジナリティあふれるオープンサンドが出来上がりました。

<参加者の声> ※アンケートより

- ・見た目も可愛く、美味しいフルーツサンドが作れ、写真を撮るスペースもあり、インスタ映えの写真が撮れた！
- ・短時間で、学習・実践・写真撮影・試食と盛りだくさんでとても楽しかったです！
- ・食物繊維の大切さが分かったし、実際に食べてみて美味しかったのでぜひ購入したいです。
- ・ピーナッツクリームや黒ごまクリームと、フルーツの相性の良さに驚きました。



北嶋先生による講義



楽しみながら、試作していただきました



フォトスペースにて撮影！

■今回配布した商品はこちら

- ①ジャム・スプレッドカテゴリー初！機能性表示食品 おなかの調子を整える 難消化性デキストリン(食物繊維)配合
ソントン 機能性表示食品 ピーナッツクリーム / 黒ごまクリーム / はちみつスプレッド

詳細はコチラ→ <https://www.sonton.co.jp/kinousei/>

- ②国産りんごで作りました。りんご本来の自然な甘みと爽やかな味わいの万能ソースです。

ネイチャースイート そのままアップルソース

詳細はコチラ→ https://www.sonton.co.jp/nature_sweet/pc/



① ソントン 機能性表示食品

② ネイチャースイート

パンへの興味・関心が高い消費者にソントン、ソントン商品の魅力を訴求できる良い機会となりました。
その他のイベントでも当社商品の魅力を訴求していきたいと考えておりますので、今後ともどうぞご期待ください。