

糖質40%カット！（※当社ポシエットプチピーナッツST比較）
ソントン初の低糖質ピーナッツスプレッド

業務用商品「ポシエットピーナッツLCB40」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、以下ソントン）では、業務用新商品「ポシエットピーナッツLCB40」を2018年4月2日（月）全国のベーカリー様向けに発売いたします。

◆「ポシエットピーナッツLCB40」の特長

当社ポシエットプチピーナッツSTと比較し、糖質を40%カット。

16割深煎りピーナッツ入りで、香ばしさをしっかりと残しつつ塩味を効かせた締まりのある味わいを実現いたしました。

低糖質生地と合わせ、低糖質パンとしてのご提供はもちろん、甘い菓子パン生地や惣菜ともあう、バランスの良い仕上がりとなっております。

商品名の「LCB」は、Locabo（ロカボ）が由来となっており、また、40は糖質カット数値を示しています。

今後弊社ダイレクトメール・メール配信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。



また、弊社業務用ホームページでも、商品情報の閲覧が可能です。会員限定コンテンツでは、豊富なレシピも公開しておりますので、ぜひこの機会にご登録をお願いいたします。

ソントン業務用商品ホームページ：<https://www.sonton.co.jp/pro/>

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限・保存方法	用途
ポシエットピーナッツLCB40	絞り袋 800g×4	製造後 180日 (未開封、室温保存、 4月～10月 25℃以下)	包込み サンド

<パンフレット掲載商品>

	
<p>焙煎した小麦ふすまや小麦たんぱくを主成分としたミックス粉で作成した低糖質パンに、低糖質で甘さを抑えた自然な風味のピーナッツクリームを合わせました。</p>	<p>低糖質ココア生地のロールに、低糖質で甘さを抑えた自然な風味のピーナッツクリームを合わせました。</p>

◆◆◆ 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 マーケティング部

TEL:03-6386-7821/FAX:03-5635-1724

Email:pr@sonton-hd.com URL:<http://www.sonton.co.jp/>

〒135-0016 東京都江東区東陽 6-3-2 イー・スト 21 タワー