

～なめらかな口当たりのクリームでゆるりとしたひと時をお届け～

ゆるり日和 黒ごまクリーム/きなこクリーム新発売

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)は、紙カップ新シリーズの「ゆるり日和 黒ごまクリーム」「ゆるり日和 きなこクリーム」を2019年3月1日(金)から新発売いたします。

ソントンの紙カップシリーズ「ファミリーカップ」は2019年10月で発売60年目に突入する定番商品として、長年愛され続けております。そんなソントンから今回、紙カップの新シリーズが登場します。「ゆるり日和 黒ごまクリーム」は直火焙煎の練りごまを使用した上品な味わいに、「ゆるり日和 きなこクリーム」は北海道産大豆100%のきなこを使用して風味豊かな味わいに仕上げました。

■新シリーズのテーマは～ゆるりとしませんか～

「ゆるり日和」はゆったりと落ち着いた時間を過ごし、朝食の時間も少しゆとりをもって取りたいと思っている世代に向けたクリームをコンセプトとして設定し、開発に至りました。なめらかな口当たりのクリームで、ゆるりとしたひと時をお届けします。

パッケージは「ゆるりとしたひと時」から連想される“和”をモチーフに、全面には縁起の良い和柄をあしらいました。情緒的な和の世界観をお楽しみいただけます。

■厳選素材を使用したこだわりのクリーム

●直火焙煎の練りごま・北海道産大豆100%のきなこ

黒ごまクリームには直火焙煎の練りごまを使用し、黒ごま本来の香ばしさを味わえる上品な甘さに仕上げました。きなこクリームには北海道産大豆100%のきなこを使用し、風味豊かでしっかりとした旨みを楽しめる味わいになっています。

●お米由来の植物性乳酸菌 K-1 を100億個配合

お米由来の植物性乳酸菌 K-1(殺菌)を100億個配合(商品1個当たり)しています。乳製品だけでなく、様々な食品に応用され注目度の高い乳酸菌を配合することで、健康に気をつかうお客様のニーズにお応えします。



ゆるり日和 黒ごまクリーム



ゆるり日和 きなこクリーム

■ゆるり日和の活用レシピをご紹介

黒ごまどら焼き
(ゆるり日和 黒ごまクリーム使用)

どら焼き生地に黒ごまクリームと白玉、ホイップクリームなどをトッピング。黒ごまの香ばしい味わいが口いっぱい広がる、贅沢な和風デザートが出来上がり。


きなこ餅トースト
(ゆるり日和 きなこクリーム使用)

食パンにきなこクリームとお餅、チーズをサンドしてトースト。ナッツをまぶせば、きなこ餅トーストの完成。もちもち食感がやみつきになること間違いなし。

ぜひ、お試しください。

<新商品概要>

商品名	ゆるり日和 黒ごまクリーム	ゆるり日和 きなこクリーム
内容量	135g	
希望小売価格 (税別)	180 円	
賞味期限	300 日	
販売地域	全国（スーパー・ドラッグストアなど）	
特長	なめらかな口当たりのクリームで、ゆるりとしたひと時をお届け お米由来の植物性乳酸菌 K-1（殺菌）を 1 個あたりに 100 億個配合	
	直火焙煎の練りごまを使用し、黒ごま本来の香ばしさを味わえる上品な甘さのクリーム	北海道産大豆 100%のきなこを使用し、風味豊かでしっかりとした旨みが楽しめるクリーム