

～見て美味しい、開けて美味しい、食べて美味しい黒ゴマホイップに～

## 「パンにぬるホイップクリーム 黒ゴマ」リニューアル発売

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、パンにぬるホイップクリームシリーズの「黒ゴマ」を2019年9月2日(月)からリニューアル発売致します。

「忙しい朝の時間も、ふんわりやさしい気持ちになれる、やわらかいホイップタイプのクリーム」をコンセプトに発売中の「パンにぬるホイップクリーム」シリーズから、今回「黒ゴマ」をリニューアル発売致します。従来品の黒ごま量に対し、配合量を15%アップし、より黒ごまの味わいが楽しめます。

### ■3回の“美味しい”が楽しめる黒ゴマホイップ

従来品の黒ごま量に対し配合量が15%アップし、より黒ごまの味わいが楽しめ、開けた時も黒ごまの香りが広がります。また、近年“チョコレートフード”として注目されている食用備長炭を新たに配合し、濃い色調にすることで、見た目からも黒ごまの美味しさが伝わるホイップになっています。

新しくなった「パンにぬるホイップクリーム 黒ゴマ」は①ホイップの色を見て美味しい②開けた時の黒ごまの香りで美味しい③食べて美味しい商品になっています。



### ■「パンにぬるホイップクリーム 黒ゴマ」の美味しい活用レシピ



#### <ディップで食べる 黒ごまづくしの黒サブレ>

「パンにぬるホイップクリーム 黒ゴマ」と薄力粉、卵黄、塩を混ぜて焼けば、簡単に黒ごまサブレのできあがり!

「パンにぬるホイップクリーム 黒ゴマ」を“追いディップ”すれば、黒ごまの香りが口いっぱいになり、やみつきになること間違いなし!

ホイップタイプの黒ゴマクリームなので、サブレを作るときに使用する砂糖やバターは要りません。材料も工程も少なく簡単に作れます。ぜひお試しください。

■「パンにぬるホイップクリーム」シリーズは全部で7品

ソントンの「パンにぬるホイップクリーム」シリーズは、ピーナッツ・粒ピーナッツ・きなこピーナッツ・チョコ・黒ゴマ・ミルク・バナナ&チョコクッキーの全7品をラインナップしています。

■部分水素添加油脂不使用の安心をロゴで訴求します。

日常的にトランス脂肪酸を多くとり過ぎている場合には、少ない場合と比較して心臓病のリスクが高まることが示されています。

ソントンは家庭用製品のトランス脂肪酸量の低減に取り組んでおり、そのほどを製品の側面ラベルに記載し、安心を訴求します。



<パンにぬるホイップクリームシリーズ ラインナップ>



<リニューアル商品概要>

商品名	パンにぬるホイップクリーム 黒ゴマ
内容量	150g
希望小売価格（税別）	310円
賞味期限	240日
販売地域	全国（スーパー・ドラッグストアなど）
特長	従来品の黒ごま量に対し、配合量を15%アップ！ 深煎りごまの香りと、粒の食感が楽しめるクリーミーな味わいに仕上げました。

ソントン株式会社ホームページ URL: <https://www.sonton.co.jp/>