

～ コクあるカカオと甘酸っぱいベリーが生み出す上品な味わい～

「Sun & Table ときめくショコラ&ミックスベリー」

2019年9月2日(月)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、瓶ジャムシリーズ「Sun & Table (サン アンド テーブル)」から「Sun & Table ときめくショコラ&ミックスベリー」を、2019年9月2日(月)より発売致します。また、併せてラインナップ全体のデザインを一新致します。

■新商品はチョコレートと相性の良いミックスベリーの組み合わせ

Sun & Tableシリーズは、素材のブレンド、心地よい食感、おしゃれなデザインにこだわった瓶ジャムシリーズです。今回発売する「Sun & Table ときめくショコラ&ミックスベリー」は、ほんのりビターでコクあるカカオに甘酸っぱいベリーを加えることで、上品な味わいのチョコレートクリームに仕上げました。

ミックスベリーにはブルーベリーとラズベリーを使用し、クリーム全体の華やかさを引き立てるとともに、なめらかなクリームの中にフルーツの果肉の食感を楽しめるように仕上げています。



Sun & Table

ときめくショコラ&
ミックスベリー

■新デザインラベルで棚での存在感アップ

今回、新商品の発売に合わせてラインナップ全体のラベルデザインを一新致します。朝の食卓に彩りを与えるおしゃれなデザイン性はそのままに、売り場での視認性を向上させました。

【Sun & Table デザイン比較】



フレーバーを示す素材の画像と、ブレンド内容を示すアイコンを大きく配置しました

【シリーズ概要(新デザイン)】

ソントンの瓶ジャム「Sun & Table(サン アンド テーブル)」は素材のブレンド・食感・デザインにこだわり、「朝の食卓に彩りを与える太陽のような存在のジャム」をコンセプトとしたシリーズです。2種のこだわり素材をブレンドし、それを最適な方法で加工することにより上質な味わいと心地よい食感に仕上げています。



果肉の性質に合わせた最適な加工方法を行うことで、いちごの果実感を十分に感じることができる濃厚な味わいのジャムに仕上げました



ラ・フランスの上品な甘さと芳醇な香り、ふじりんごのシヤキシヤキ食感が楽しめる、爽やかな味わいのジャムに仕上げました。

シリーズ名	Sun & Table	
商品名	濃いあじいちご	東北ラ・フランス&ふじりんご
内容量	145g	145g
希望小売価格(税別)	290円	290円
賞味期限	240日	300日
販売地域	全国(スーパー・ドラッグストアなど)	
素材のブレンド	まるごといちご × すりおろしいちご	山形県産ラ・フランス × 東北産ふじりんご



フランス産のロレーヌ岩塩を加えることでコクのある、まろやかな味わいに仕上げました。



渋皮ごとすりつぶしたカリフォルニア産ローストアーモンドと、アーモンドミルクを使用し、香ばしくもコクのある味わいに仕上げました。



カカオの風味豊かなチョコレートクリームに甘酸っぱいベリーを組合せ、華やかでコクのある上品な味わいに仕上げました。

シリーズ名	Sun & Table		
商品名	とろける北海道ミルク	香ばしアーモンド	ときめくショコラ&ミックスベリー
内容量	160g	145g	150g
希望小売価格(税別)	290円	330円	330円
賞味期限	360日	360日	360日
販売地域	全国(スーパー・ドラッグストアなど)		
素材のブレンド	なめらか生クリーム × ロレーヌ岩塩	ローストアーモンド × アーモンドミルク	コクあるカカオ × 華やかベリー

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