

メニューの幅を広げる和素材クリーム

ドルチェカフェ 宇治抹茶クリーム、 加賀棒ほうじ茶クリーム新発売

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、新たに、業務用新商品「ドルチェカフェ宇治抹茶クリーム」、「ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリーム」を2019年9月より全国発売いたしました。

◆「ドルチェカフェクリーム」とは

パフェやクレープ、パンケーキなど、幅広いデザートにご使用いただけるなめらかな食感のクリームです。今回新たに発売する2品の他、ドルチェカフェカスタードをラインナップしています。

◆商品特徴

「ドルチェカフェ宇治抹茶クリーム」

宇治抹茶の深みある上品な旨味とすっきりとした渋みがバランスの良いクリームです。

「ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリーム」

加賀棒ほうじ茶パウダーを使用し、特有の芳ばしさを引き出した味わい深いクリームです。

そのままトッピング・サンドはもちろん、牛乳や生クリームと合わせればソースとしてもご使用いただけます。

使用例



宇治抹茶ティラミス



加賀棒ほうじ茶クレープ

<新商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限・保存方法	用途
ドルチェカフェ宇治抹茶クリーム	ピロー包装 300g×12	製造後 120 日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	サンド・注入・ トッピング・ 塗布・混合
ドルチェカフェ加賀棒ほうじ茶クリーム	ピロー包装 300g×12	製造後 120 日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	

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