

ソントン業務用新商品発売のお知らせ

果肉がごろっと入ったりんごジャム、 「スパイス薫るごろっとりんご」を新発売！

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、4月より「スパイス薫るごろっとりんご」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

今回注目の新商品「スパイス薫るごろっとりんご」は、ごろっとした20mm厚扇型りんごを使用しており、シナモンとクローブが程よく薫る、ことごと煮詰めた様な食感と味わいのジャムです。

りんごプレザーブのシロップ切りや生りんごの処理など、作業面や衛生面での手間や管理が不要で、ジャムを絞るだけで簡単に手の込んだ味わいを表現できる商品となっております。

また、今回は創業68周年を迎える老舗パン屋「トーホーベーカリー」のオーナー、松井成和氏にパンレシピを考案いただきました。大きなりんごの食感や味わいをしっかり感じられるよう相性の良いカスタードクリームと組み合わせたパンレシピは必見です。

今後弊社ダイレクトメール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。



▼ 松井シェフ考案レシピ ▼



▲ちょっと大人のりんごパン



▲スパイス薫るごろっとりんごのデニッシュ

<商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限	用途
4月発売 スパイス薫るごろっとりんご	ピロー包装 1kg×6	製造後95日 (未開封、30℃以下保存)	トッピング焼成・ 包み込み・サンド

* 弊社ホームページ (<https://www.sonton.co.jp/pro/>)にて、詳細レシピを掲載しています。

<パンフレット>

SONTON

スパイス薫るごろっとりんご

Teho
トナーベーカリー
松井成和シェフ
考案レシピ!
詳細は裏面へ

果肉の大きさに思わずびっくりするごろっとした20mm厚扇型りんごを使用しました。シナモンとクローブが理直く薫ることと煮詰めた様な食感と味わいのジャムです。

Point 1 ごろっとした20mm厚扇型りんごを使用!

Point 2 ことごと煮詰めた様な食感とスパイスが薫る奥行きのある味わい!

Point 3 簡単に手の込んだ味わいを表現できる!

- 商品名：スパイス薫るごろっとりんご
- 品名：りんごジャム
- 荷姿：ピロー包装1kg×6 (ダンボール入り)
- 賞味期限・保存方法：製造後95日 (未開封、30℃以下保存)
- 使用上の注意：開封後は冷蔵庫 (10℃以下) に入れ、お早めにご使用ください。

Point 1 ごろっとした20mm厚扇型りんごを使用!
果肉の大きさに思わずびっくりする。ごろっと食感の20mm厚扇型りんごを使用しました。

Point 2 ことごと煮詰めた様な食感とスパイスが薫る奥行きのある味わい!
甘味を引き立てるまろやかな香りのシナモンと奥深い香りのクローブを配合し、ことごと煮詰めた様な食感と奥行きのある味わいを表現しました。

Point 3 簡単に手の込んだ味わいを表現できる!
りんごグレーズのシロップ切りや生りんごの処理など、作業面や衛生面での手間や管理が不要! ジャムを絞るだけでおいしい手の込んだ味わいを表現できます。

Teho 松井シェフ考案レシピ!

Profile
銀座銀座区にある老舗パン屋「トナーベーカリー」の10代目代表取締役松井成和シェフ。長年培った製パンのノウハウ、最新の設備と技術を活かして、おいしいパンを届けることに情熱を注ぎ、毎日11:00開店から19:00閉店までお客様にサービスを提供しています。

松井成和さん

ちょっと大人りんごパン
ほんのりスパイスの薫りやちょっと高級感のある大人の味わいに、滑らかなクリームを詰め込み色を表現するため、小さなカップを使用して美しく盛り上げるのがポイントです。

スパイス薫るごろっとりんごのデニッシュ
ごろっと果肉が入っているのでぜひデニッシュを使用し、りんごの風味を活かした味わいに仕上げました。スパイスが強すぎず、ほどよくアクセントになってくれるのでカスタードとの相性も抜群です。

材料

① デニッシュ生地 (W) (3.5mm厚) を、5.0cm×5.0cm (13枚) にカットして底を固成型にし、天板に並べる。	② ①の口縁、塗布して生地中央にたっぷりのりんごの大きさが約1cmを敷く。その上にスパイス薫るごろっとりんごを2枚重ねる。	③アーモンドスパイスを塗布トッピングし焼成する。	④焼成が終わったら、砂糖液を塗って仕上げ。
デニッシュ生地 (W)	30	アーモンドスパイス	10
りんご	20	砂糖液	10
スパイス薫るごろっとりんご	20		
卵黄	1		
水	1		
全量	42		
①の生地 (W)	25		

調理工程

- ① 200℃で15分焼成する。
- ② ①の口縁、塗布して生地中央にたっぷりのりんごの大きさが約1cmを敷く。その上にスパイス薫るごろっとりんごを2枚重ねる。
- ③ アーモンドスパイスを塗布トッピングし焼成する。
- ④ 焼成が終わったら、砂糖液を塗って仕上げ。

完成品

商品・レシピについてお気軽にお問合せください▶ 03-6386-7821
商品購入・商品見本ご希望の方▶ ご利用いただいている販売代理店様までお問合せください。

ソントン株式会社
<https://www.sonton.co.jp/>

業務用HPでは豊富なレシピも掲載中!
ソントンプロ で検索

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