

ソントン業務用新商品発売のお知らせ

新商品のお知らせ！国産シャインマスカットクリーム

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、4月上旬より「国産シャインマスカットクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

「国産シャインマスカットクリーム」は、国産シャインマスカットのストレート果汁を使用した、芳醇な香りと爽やかな風味が特徴のフルーツクリームです。

弊社ダイレクトメール会員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会員登録は随時受付中。

国産シャインマスカットクリーム



<商品概要>

	商品名	荷姿	賞味期限	用途
4月上旬 発売	国産シャインマスカット クリーム	ピロ一包装 1kg×6	製造後 60日 (未開封、30℃以下保存)	・サンド ・包み込み ・トッピング焼成 ・コロネ

国産シャインマスカットクリーム

SONTON
Shine Muscat Cream
国産
シャインマスカット
クリーム

国産シャインマスカットのストレート果汁を使用した、
芳醇な香りと真やかな風味が特徴のフルーツクリームです。

Point 1 国産シャインマスカットの芳醇な香りと真やかな風味
Point 2 なめらかな口どけ!
Point 3 幅広い用途と扱いやすさで
商品ラインナップの充実にご貢献

●商品名：国産シャインマスカットクリーム
●品名：果実ペースト(フラーペースト)
●容量：ピロー包装1kgX6(ダンボール入り)
●賞味期限、保存方法：製造後60日(未開封、30℃以下保存)
●使用上の注意：開封後は冷蔵(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。

Shine Muscat Cream
国産シャインマスカットクリーム

Point 1 国産シャインマスカットの芳醇な香りと真やかな風味
Point 2 なめらかな口どけ!
Point 3 幅広い用途と扱いやすさで
商品ラインナップの充実にご貢献

Recipe

シャインマスカットのモンブランデニッシュ
モンブランデニッシュは、フランスの伝統菓子です。シャインマスカットクリームとシャインマスカットホイップをWで楽しむ爽やかな色合いのモンブランです。

作り方
①モンブラン生地(500g)を室温で5分ほど置きます(約45g、天板に均す。
②ホイップ、③共に凍結シャインマスカットクリーム20gを絞り、焼成する(180℃で15分、12分)。
④冷めたら、モンブラン生地を凍結シャインマスカットホイップ(約100g)を絞り、砂糖・モンブランを混ぜ混ぜして仕上げます。
(180℃で15分、12分)を焼成する。凍結シャインマスカットクリーム(約100g)を絞り、天板に均す。

シャインマスカットチーズケーキ
チーズケーキをメインに、シャインマスカットの爽やかなチーズの風味が相まった華やかな一品です。

作り方
①プリンゼ生地(850g)を室温に解かし、取り分けて入れる。
②ホイップ、③共に凍結シャインマスカットクリーム20gと、④を混ぜ合わせる。
⑤その上に凍結シャインマスカットクリームを絞り付け、焼成する(180℃で15分、12分)。
⑥冷めたら、砂糖をいたでスタンプをのせ、冷蔵庫で仕上げます。
(180℃で15分、12分)を焼成する。

賞味期限	60日
保存方法	30℃以下
製造国	日本

商品購入・サンプルご希望の方へご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。

ソントン株式会社
東京都中央区新富1-1-1
〒104-8341
TEL: 03-4336-7811
FAX: 03-4336-7812
E-MAIL: info@sonton.co.jp
https://www.sonton.co.jp/

関東支店 03-4336-7811 関西支店 052-728-0500 九州支店 093-641-3771
北海道支店 011-751-1855 東北支店 012-633-30112 ソントン株式会社 札幌支店
東北支店 022-761-0281 中国支店 082-368-1550 ソントン株式会社 福岡支店
093-641-3771

商品購入・サンプルご希望の方へご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。

新型コロナウイルスで亡くなられた方々に謹んでお悔やみを申し上げますとともに、被患された皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、被患された皆様の早期回復と感染の早期終息を心よりお祈り申し上げます。

お問い合わせ: https://www.sonton.co.jp/_procontact/