

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！PO大粒ピーナッツチョコ

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、3月1日より「PO大粒ピーナッツチョコ」を全国のベーカリー様向けに発売致しました。

「PO大粒ピーナッツチョコ」は、2つ割り粒ピーナッツを加えた食感豊かなサンド用チョコクリームです。ミルクキーなチョコレートにコクのあるピーナッツバターを加えた親しみやすい味わいです。

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致します。 ※ダイレクトメールの会員登録は随時受付中。

PO大粒ピーナッツチョコ



大きさに思わず驚く2つ割りの粒ピーナッツを約16%配合！

定番のコッペパンやソフトフランスのサンドはもちろんのこと、ペストリーやココア生地との組み合わせもおすすめてです！

<商品概要>

	商品名	荷姿	賞味期限	用途
3月1日 発売	PO大粒ピーナッツチョコ	絞り袋 700g×4	製造後 75日 (未開封、室温保存) ※4月～10月は25℃以下保存	・サンド

<パンフレット>

PO大粒ピーナッツチョコ

POINT 1
チョコ&ピーナッツの
親しみのある味わい

POINT 2
大粒ピーナッツで
クリスピー食感

POINT 3
サンドに特化した
生食用クリーム

●商品名：PO大粒ピーナッツチョコ
●品名：チョコレートスプレッドB
●荷姿：紙り袋700g×4(ダンボール入り)
●賞味期限・保存方法：製造後75日(未開封、室温保存)※4月～10月は25℃以下保存
●使用上の注意：開封後は25℃以下に保存し、お早めにご使用ください。

PO大粒ピーナッツチョコ

Point 1
チョコ&ピーナッツの
親しみのある味わい
チョコレートスプレッドにココクのある
ピーナッツバターを合わせることで
奥行きを出し、子供から大人まで
親しめるバランスの良い味わいに
仕上げました。

Point 2
大粒ピーナッツで
クリスピー食感
大きさに思わず驚く2つ割りの
大粒ピーナッツを約16%配合！
カリッとしたクリスピーな食感を
簡単に付与できます。

Point 3
サンドに特化した
生食用クリーム
扱いやすい絞り袋入り、定番のコッペ
パンなどサンド用途にぴったりです。

Recipe
定番のコッペパンやソフトフランスのサンドはもちろんのこと、
ペストリーやココア生地との組み合わせもおおすすめです！

大粒ピーナッツチョコのサクサクミルクフィユ
シュガーマーガリンをトッピングしたサクサクのデニッシュ生地に、カリッとした食感が
特徴の大粒ピーナッツ入りチョコクリームをサンドした、食感豊かな一品です。

- デニッシュ生地(5mm厚)を18cm×3.5cmにカットする。
- ホイロ後、シュガーマーガリン(8g)を絞り、アーモンドスライスを5枚程度トッピングする。
- 天板の凹溝に高さ3cmのセルクルを置き、オーブンペーパーと天板を兼ね、焼成する
(上火220℃/下火195℃、17分)。
- 冷めたら、上下で半分にカットし、PO大粒ピーナッツチョコ25gをサンドする。

(※) シュガーマーガリン(マーガリン)：無塩コンパウンド(マーガリン)32g配合(1kg×6)

ベリー華やくピーナッツチョコサンド
チョコクリームのおいしさを引き立てるふんわりとしたココア生地に、ラスベリーのジャムを
プラス、香ばしくココクのあるピーナッツと華やかな食味のベリーでリッチな味わいの
チョコパンに仕上げました。

- ココア菓子パン生地(150g)をロールする。手で真ん中に厚みをつけて、二山に整える。
- ホイロ後、卵白トッピング(卵白)適量
を前目で塗り、粉類適量を加えて、
焼成する。
- 冷めたら、縦にカットし、PO大粒ピー
ナッツチョコ25g、FTラスベリージャム
5gをサンドする。

(※) 卵白トッピング(卵白)：無塩コンパウンド(卵白)1kg×6

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
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
ソントンビル 4F 株式会社
https://www.sonton.co.jp/

関東支店 03-6386-7811 東海支店 052-728-0500 九州支店 092-641-3771
北海道支店 011-751-1855 関西支店 072-633-0112 ソントンホールディングス株式会社
東北支店 022-765-6281 中国支店 082-568-1350 マネージング 03-6386-7811

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。

問い合わせフォームURL：https://www.sonton.co.jp/_procontact/