

フルーツジャム 商品ラインナップ



<p>フレッシュいちごTB-2</p> <p>酸味と甘味のバランスが良い、鮮やかな色合いの耐熱性に優れたいちごジャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>	<p>耐熱性を表しています</p> <p>こだわり 産地こだわりのある商品です</p> <p>500g 500gの剣先タイプです</p>
<p>栃木とちおとめいちごジャムRN</p> <p>栃木県産とちおとめにこだわり、素材本来の甘く爽やかなおいしさを楽しめるいちごジャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>	<p>贅沢いちごジャム</p> <p>いちごを存分に感じることができる果肉感と、濃厚な味わいが贅沢な、ジューシー食感のいちごジャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p> <p>レシピ掲載商品</p>
<p>フルーティーいちごジャム</p> <p>大きめダイスカットいちごを50%使用!きび砂糖*(砂糖の内の20%使用)で、奥行きのあるコク深いおいしさに仕上げました。</p> <p>●荷姿:500g×6/2/剣先ピロー包装 ●用途:サンド・注入・トッピング焼成 ●賞味期限:95日</p>	<p>フレッシュブルーベリーTB-2</p> <p>ブルーベリー(アメリカ産またはカナダ産)を使用した甘酸っぱい味わいの耐熱性に優れたブルーベリージャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:100日</p> <p>レシピ掲載商品</p>
<p>フルーティーブルーベリージャム</p> <p>固形感のあるワイルドブルーベリー(アメリカ産またはカナダ産)を使用した、なめらかな口当たりの焼成も可能なブルーベリージャムです。</p> <p>●荷姿:500g×6/剣先ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・サンド ●賞味期限:120日</p>	<p>アップルTB-2</p> <p>国産ふじりんごを使用した、ほんのりシナモン風味の固形入り。耐熱性に優れたりんごジャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p> <p>こだわり</p>
<p>青森紅玉りんごジャム</p> <p>青森県産紅玉りんごの甘酸っぱさと爽やかな香りを生かしました。シャキシャキの角切りりんご入りです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>	<p>スパイス薫るごろっとりんご</p> <p>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。シナモンとクローブが程よく薫る、煮詰めた様な食感と味わいのジャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p> <p>レシピ掲載商品</p>
<p>シナモンアップルジャム</p> <p>とろりとしたベースにシャキシャキ食感のりんごを入れ、シナモンでアクセントをつけました。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>	<p>FTラズベリージャム</p> <p>ラズベリーの甘酸っぱく爽やかな風味を生かしたフレッシュな味わいの、焼成も可能なラズベリージャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p> <p>レシピ掲載商品</p>
<p>FTアプリコットジャム</p> <p>フレッシュで酸味の効いたあんずを使用したジャムです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>	<p>FTオレンジマーマレード</p> <p>オレンジのみずみずしい味わいを生かしたジューシーで口当たりの良い、焼成も可能なオレンジマーマレードです。</p> <p>●荷姿:1kg×6/ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>
<p>オレンジマーマレード500</p> <p>オレンジのみずみずしい味わいを生かした、柔らかな食感で口当たりの良い、焼成も可能なオレンジマーマレードです。</p> <p>●荷姿:500g×6/剣先ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>	<p>バナナジャム500</p> <p>バナナ果肉とピューレーの自然な味わいを生かした、艶やかでジューシーな焼成も可能なバナナジャムです。</p> <p>●荷姿:500g×6/剣先ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:90日</p>
<p>ルビグレ&オレンジ500 期間限定</p> <p>ルビーグレープフルーツの粒々果肉とオレンジの果皮を合わせたなめらかなジューシーなブレンドマーマレードです。</p> <p>●荷姿:500g×6/剣先ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:90日</p> <p>レシピ掲載商品</p>	<p>パインジャム500 期間限定</p> <p>パイン(果肉と果汁)を71%使用した、ジューシーで酸味と甘みのバランスの良い焼成も可能なパインジャムです。</p> <p>●荷姿:500g×6/剣先ピロー包装 ●用途:トッピング焼成・包み込み・サンド ●賞味期限:95日</p>

●保存方法: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。



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

ソントン株式会社
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
<https://www.sonton.co.jp/pro/>

関東支店 03-6386-7811 東海支店 052-728-0500 九州支店 092-641-3771
北海道営業所 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
東北営業所 022-765-6281 中四国営業所 082-568-1550 マーケティング部 03-6386-7821
2021.03.01

フルーティーいちごジャム使用

いちごキューブ

ブリオッシュ生地にクリームチーズを包み焼き上げ、いちごジャムをたっぷりと絞り仕上げました。フルーティーないちご、まるやかなクリームチーズが相性抜群の一品です。

【作り方】

- ①ブリオッシュ生地40gにクリームチーズ15gを包み、キューブ型(※)に入れる。
- ②ホイロ後、上部をハサミでカットし指で広げ、切れ目にバター3gをのせ、焼成する(上火200℃/下火190℃、12分)。
- ③冷めたら、フルーティーいちごジャム20gをトッピングし仕上げる。

(※)型サイズ…6cm×6cm、高さ6cm



Strawberry cube

Fruity

フレッシュブルーベリーTB-2使用

ザクザクブルーベリーミニブレッド

甘酸っぱいブルーベリージャムとザクザクしたそばろを組み合わせ、ふんわり焼き上げました。白いパンにブルーベリージャムの彩りが可愛い、ミニブレッドです。

【作り方】

- ①リタードした食パン生地を3mm厚に伸ばし、17cm×13cm(約110g)にカットする。
- ②フレッシュブルーベリーTB-2 30gを塗布し巻き込む。
- ③縦半分にカットし、断面が見えるように編む。
- ④あらかじめ、グラシンを入れた型(※)に、そばろ25gを敷いておき、①の生地を入れる。
- ⑤ホイロ後、アーモンドスライス適量をのせ焼成する(上火195℃/下火210℃、17分)。

(※)型サイズ…13cm×7cm、高さ5cm



Zakuzaku blueberry small bread

Crunchy

Fresh

ルビグレ&オレンジ500使用

ルビグレオレンジジャムとヨーグルトのグラノーラデニッシュ

グラノーラクッキーを敷いたデニッシュに、ルビグレフルーツとオレンジのジャム・ヨーグルトクリームを合わせました。食感の楽しさとさっぱりとしたフィリングを楽しめるデニッシュです。

【作り方】

- ①デニッシュ生地(3.5mm厚)を25cm×3cm(44g)にカットする。
- ②天板にオープンペーパーを敷き、セルクル(※1)を並べ、グラノーラそばろ(※2)15gをセルクルの底に敷き詰める。
- ③帯状になったデニッシュ生地の端から4cm部分に切り込みを入れて底面にし、残りの部分は層を縦にして円状にセルクルに詰める。
- ④ホイロ後、SV北海道ヨーグルトクリーム10gを絞り焼成する(上火205℃/下火210℃、15分)。
- ⑤冷めたらルビグレ&オレンジ500 10gをトッピングし、つやと簡単ナバージュ適量を刷毛塗りし、刻んだピスタチオ適量で仕上げる。

(※1)セルクルサイズ…底径8cm、高さ3cm

(※2)グラノーラそばろ配合 (g)

そばろ	100
フルーツグラノーラ	50
フロランタンミックス	10

使用商品…SV北海道ヨーグルトクリーム(1kg×6)
つやと簡単ナバージュ(500g×6)



Ruby grapefruit & orange jam danish

Danish pastry with apple and pumpkin

バリエーション広がる

もっと ジャムを好きになる レシピ

FTラズベリージャム使用

ラズベリータルティーヌ

歯切れの良いフランスパンに、濃厚なバターと甘酸っぱく爽やかなラズベリージャムを合わせました。様々なフルーツジャムで簡単にバリエーションを増やせます。

【作り方】

- ①お手持ちのフランスパンをお好みの大きさにカットする。
- ②無塩バター適量を塗布し、更にFTラズベリージャム適量を塗布する。
- ③お好みでハーブ適量をトッピングし仕上げる。



Raspberry tartine

Sweet and sour

スパイス薫るごろっとりんご使用

りんごとかぼちゃのデニッシュ

デニッシュ生地に、シナモンとクローブが程よく薫るりんごジャムとかぼちゃアーモンドクリームを絞り焼き上げました。スパイスの風味と、かぼちゃの甘さ、りんごの食感がおいしい大人なデニッシュパンです。

【作り方】

- ①デニッシュ生地(3.5mm厚)を9cm×9cmにカットし、風呂敷成形をして型(※1)に入れる。
- ②ホイロ後、中心にスパイス薫るごろっとりんご30g、周囲にかぼちゃアーモンドクリーム(※2)20gを絞る。ラム酒で戻したレーズンを適量散らし、焼成する(上火210℃/下火210℃、15分)。

(※1)型サイズ…底径8.5cm、高さ3.5cm
(※2)かぼちゃアーモンドクリーム…アーモンドクリーム:冷凍かぼちゃ=1:1で混合したもの



Luxury strawberry bread

Rich

贅沢いちごジャム使用

贅沢ショートケーキパン

ブリオッシュ生地に果肉がごろごろ入ったいちごジャムと生乳を使用した卵カスタードを合わせました。まるでショートケーキのような、独り占めしたくなる贅沢なご褒美パンです。

【作り方】

- ①ブリオッシュ生地(※1)200gを伸ばし、タルト型(※2)に入れる。
- ②ホイロ後、生地の縁に塗卵しアーモンドスライス適量をトッピングする。
- ③生地の中央にたっぷり卵と生乳のカスタード80gを絞り焼成する。
- ④冷めたら、贅沢いちごジャム120gを塗布し、お好みのサイズにカットしてホイップクリームとピスタチオそれぞれ適量で仕上げる。

(※2)型サイズ…底径18cm、高さ3cm
使用商品…たっぷり卵と生乳のカスタード(1kg×6×2)

(※1)ブリオッシュ生地配合 (%)		工程条件	
薄力粉	100	ミキシング	L3M2
イースト	3	油	↓L3M6
グラニュー糖	10	捏上温度	26℃
卵黄	30	フロアタイム	120分
マーガリン	15	ベンチタイム	20分
無塩バター	15	ホイロ	35℃75%
食塩	1.6	ホイロ時間	50分
はちみつ	5	焼成温度	上火195℃ 下火200℃
ホイップクリーム	15	焼成時間	12分
水	2.3		