

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

手作りカスタードの品質を目指した「ふわとろカスタード」

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、2021年9月1日（水）より「ふわとろカスタード」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

■手作りカスタードの食感・味わいを目指した新しいカスタードを発売！

ソントンでは今まで様々なカスタードを発売し、多くのお客様にご愛顧いただいております。今回は手作りカスタードの品質を目指し、手作りならではの特性を探るべく、都内ベーカリーにおける人気クリームパンのカスタード調査を行いました。その結果、既製品に比べ「ほぐれ感（ほろほろと崩れていく食感）がある」「卵の風味がしっかりと感じられる」という傾向がある事がわかりました。

以上の事から、この度発売する「ふわとろカスタード」は、製法にこだわり、従来品にはなかったほぐれ感のあるふわっとした口当たりと口溶けの良さを実現しました。また香料を使わず、たっぷりの卵と北海道産の牛乳・生クリームを使用した贅沢な配合で、**素材そのものの味わいが生きたナチュラルな味わい**に仕上げています。

■商品特徴



保存料・香料・着色料は
不使用です。

軽い食感ながらもしっかりとした保形性があり、焼成すると
素材の味わいが一層引き立ちます。クリームをたっぷり包み
込んだクリームパンへの使用がおすすめです。

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。

<商品概要>

発売日	商品名	荷姿	賞味期限	用途
9月1日	ふわとろカスタード	1 kg × 6 ／剣先ピロー包装	製造後 60 日 (未開封、冷蔵(0～10℃)保存)	包み込み

ふわとろカスタード

POINT 1
ふわっと軽い
口溶けの良い食感

POINT 2
卵とミルクの
自然な味わい

POINT 3
しっかりとした保形性を備えた
焼き込み用カスタード

●商品名：ふわとろカスタード
●品名：フラワーペースト
●荷姿：剣先ビロー包装1kg×6(ダンボール入り)
●賞味期限、保存方法：製造後60日(未開封、冷蔵(0~10℃)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。
保存の状態によっては、一部分離したように見える場合がありますが、品質には問題ありません。
分離している場合は、開封する前に十分もんでからご使用ください。

POINT 1
ふわっと軽い口溶けの良い食感
製法にこだわり、従来のカスタードよりもほぐれ感(ほろほろと割れていく食感)のある、ふわっとした口当たりと口溶けの良い食感を実現しました。

POINT 2
卵とミルクの自然な味わい
卵をたっぷり使用し、北海道産の牛乳・生クリームを使用した贅沢な配合です。香料を使用していないので卵とミルクの素材そのものの味わいが生きています。

POINT 3
しっかりとした保形性を備えた焼き込み用カスタード
軽い食感ながらもしっかりとした保形性があり、焼成すると素材の味わいが一層引き立ちます。クリームをたっぷり包み込んだクリームパンへの使用がおすすめです。

Recipe

●幸福のふわとろクリームパン
しっかりと切った薄切りのよい菓子パン生地にあわせ食感のカスタードをたっぷり包み込みました。口いっぱいほろほろした食感のパンです。
●菓子パン生地(45g)にふわとろカスタード(50g)を包み込む。
●ホイロ後、送卸し、アーモンドスライス・グラニュー糖それぞれ適量をトッピングし、焼成する。

●アップルカスタードキューブ
菓子パン生地に、ふわとろカスタードをりんごと一緒に包んで焼き上げました。焼き減りしやすいカスタードなので、クリームをたっぷり感じられます。
●菓子パン生地(35g)にふわとろカスタード(25g)・角切りのアップル(1/2)・ザラメ(5g)を包み込み、型(※)に入れる。
●ホイロ後、アップル(1/2)・ザラメ(5g)をトッピングし、天板をオーブンで焼成する(上火/180℃/下火/170℃、14分)。
●つやつやと艶やかなマジックビスタチオ、砂糖それぞれ適量で仕上げます。
(※型サイズ: 4cm×4cm、高さ5cm
製法は「つやつやと艶やかなマジックビスタチオ」を参照)

幸福のふわとろクリームパン		工程番号	
菓子パン生地	300	生クリーム	120
バター	10	卵	110
砂糖	10	卵黄	20
塩	10	小麦粉	100
ドライフルーツ	10	ベーキングパウダー	5
ホイロ	10	アップル	10
焼成	10	ザラメ	10
合計	550	砂糖	10

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
総務部 IP 経理部 1F 総務部 1F 経理部 1F
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1
TEL: 03-6386-7811 FAX: 03-6386-7821
https://www.sonton.co.jp/pro/

リテール本部 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 中国営業所 082-568-1550 マーケティング部 03-6386-7821

私たちソントングループは人と技術の力で世界の人々の健康と豊かな食文化の発展に貢献します

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

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。