

国産原料^(※)使用商品 ラインナップ



西尾の抹茶クリーム

石臼で丁寧に挽いた香り高い「西尾の抹茶」にこだわった口どけの良い抹茶クリームです。

愛知県産
西尾の抹茶



国産とよしろめ大豆の豆乳クリーム

岡山県産とよしろめ大豆をまるごと使った濃密な豆乳を使用したクリーミーでコクのある味わいです。

豆乳
(岡山県産
とよしろめ大豆)



クリーミー熊本和栗IR

熊本県産和栗のペーストを使用し、素材本来の上品な味わいを生かしたなめらかな食感の、和栗入りフィリングです。

熊本県産
和栗



沖縄紅いも餡50C

沖縄県産紅いもの自然なおいしさを生かしました。鮮やかな色合いと紅いもの風味が生きたこだわりの餡です。

沖縄県産
紅いも

基原原料の産地	商品名	(※)対象原料	用途	荷姿	賞味期限・保存方法
北海道	SV北海道ヨーグルトクリーム	殺菌濃縮ヨーグルトペースト	サ・包・ト	1kg×6/剣先ピロー包装	70日
	SV富良野メロンクリームR	メロン濃縮ピューレー	サ・包・ト	1kg×6/剣先ピロー包装	70日
	北海道かぼちゃクリーム	えびすかぼちゃ	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	67日
	まるまる北海道かぼちゃ餡C	えびすかぼちゃ	包	1kg×6/ピロー包装	95日
	北海道バターパンブキン50	えびすかぼちゃ	包	1kg×6/ピロー包装	90日
	ノヴェル濃厚北海道練乳クリーム	加糖練乳	サ・注	1kg×6/剣先ピロー包装	150日 冷蔵保存
	北海道牛乳のホワイトソース	牛乳	ト	500g×6×2/剣先パウチ	120日
青森	しゃきしゃき青森ふじりんご	ふじりんご	サ・包・ト・コ	1kg×6/ピロー包装	60日
	青森紅玉りんごジャム	紅玉りんご	ト・包・サ	1kg×6/ピロー包装	95日
新潟	3種のきのこのクリームシチュー	まいたけ、ぶなしめじ、エリンギ	包	1kg×5/平パウチ	90日
栃木	とちおとめいちごミルククリーム	とちおとめいちご	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	60日
	栃木とちおとめいちごジャムRN	とちおとめいちご	ト・包・サ	1kg×6/ピロー包装	95日
静岡	伊豆さくら餡50C	桜葉	包	1kg×6/ピロー包装	95日 期間限定
	西尾の抹茶クリーム	西尾の抹茶	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	67日
愛知	NEWフラット西尾抹茶	西尾の抹茶	コーティング	2kg×2/ダンボール箱	120日 室温保存 4月~10月 25℃以下保存
京都	クリーミー宇治抹茶小豆	宇治抹茶	包	1kg×6/ピロー包装	67日
徳島	クリーミー鳴門金時	鳴門金時芋	包	500g×6/ピロー包装	67日 期間限定
熊本	クリーミー熊本和栗IR	栗ペースト	包	500g×6/ピロー包装	67日 期間限定
鹿児島	鹿児島さつま芋クリーム	さつまいも	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	67日
	RN鹿児島黒豚カレー	黒豚	包	1kg×5/平パウチ	90日
沖縄	沖縄紅いも餡50C	紅いも	包・ト	1kg×6/ピロー包装	90日
	国産とよしろめ大豆の豆乳クリーム	豆乳	サ・包・ト	1kg×6/剣先ピロー包装	67日
国産	香ばし加賀棒ほうじ茶クリーム	加賀棒ほうじ茶パウダー	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	67日
	国産シャインマスカットクリーム	シャインマスカット果汁	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	60日 期間限定
	国産紫いもクリーム	紫芋ペースト	サ・包・ト	1kg×6/ピロー包装	67日
	とちおとめ濃い苺シートLA	とちおとめいちご濃縮果汁	折り込み	600g×10/ピロー包装	57日 期間限定
	国産牛の欧風カレー	牛肉	包	1kg×5/平パウチ	90日
	国産野菜のカレー	じゃがいも、たまねぎ、にんじん	包	1kg×5/平パウチ	90日

サ...サンド 包...包み込み ト...トッピング焼成 コ...コロネ 注...注入 ●保存方法:表記がないものは30℃以下保存/冷蔵(0~10℃保存)



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/

リテール事業部 03-6386-7811

北海道営業所 011-751-1855

東北営業所 022-765-6281

東海支店 052-728-0500

関西支店 072-633-0112

中四国営業所 082-568-1550

九州支店 092-641-3771

ソントンホールディングス株式会社

マーケティング部 03-6386-7821

2021.11.01

(※)対象原料については裏面をご覧ください。



3種のきのこのクリームシチュー

(株)雪国まいたけの3種のきのこ(まいたけ・ぶなしめじ・エリンギ)を使用した、クリームシチューフィリングです。



新潟県産
まいたけ
ぶなしめじ
エリンギ



きのこの彩り デニッシュスティック

3種のきのこ入りのクリームシチューフィリングに、彩り豊かな具材を合わせました。食べやすさにもこだわったワンハンドデニッシュです。

作り方

- ①デニッシュ生地(4.5mm厚)を14cm×4.5cm(47g)にカットする。
- ②中央に切り込みを入れて片面にエダムチーズを付け、こんにゃく成形し、型(*)に入れる。
- ③ホイロ後、中央に**3種のきのこのクリームシチュー**30gを絞り、スクランブルエッグ8g・ベーコン4g・加熱済みのアスパラガス2gをトッピングし焼成する(上火200℃/下火200℃、11分)。

(※)型サイズ…17.3cm×4.7cm、高さ4cm



ノヴェル濃厚北海道練乳クリーム

北海道産練乳を使用した、濃厚で口どけの良いサンド用クリームです。



北海道産
加糖練乳
MILK



コーヒーミルクフランス

コーヒー風味のソフトフランス生地に、練乳のコクを生かした濃厚なクリームをサンドしました。北の大地・北海道の薄ら雪化粧された木の枝をイメージしています。

作り方

- ①インスタントコーヒー(対粉3%)(※)入りのソフトフランス生地50gを約22cmの長さにロール成形する。
 - ②ホイロ後、強力粉適量を振り、クープを2本入れてスチーム焼成する(上火210℃/下火200℃、10分)。
 - ③冷めたら、**ノヴェル濃厚北海道練乳クリーム**25gをサンドする。
- (※)インスタントコーヒーはあらかじめ、仕込み水で溶かしておく。

クリーミー宇治抹茶小豆

京都府産「宇治抹茶」を使用したなめらかな抹茶館に、北海道産小豆を散りばめてクリーミーに仕上げた館です。



京都府産
宇治抹茶

宇治抹茶とお豆のペストリー

サクサクのクロワッサン生地に小豆入りの宇治抹茶ホイップをたっぷり入れました。底に敷いたザクザクのそばろと軽やかな宇治抹茶ホイップの2種類の食感が一度にお楽しみいただけます。

作り方

- ①クロワッサン生地(3.5mm厚)を9cm×9cm(47g)にカットして風呂敷成形する。
- ②グラシン紙を敷いた型(※1)にきな粉そばろ(※2)10gを敷き詰めて、①を入れる。
- ③ホイロ後、焼成する(上火205℃/下火210℃、17分)。
- ④冷めたら、宇治抹茶ホイップ(※3)50gを注入する。
- ⑤抹茶パウダー適量と黒豆1粒で仕上げる。

(※1)型サイズ…底径6.5cm、高さ3.5cm

(※3)宇治抹茶ホイップ…**クリーミー宇治抹茶小豆**：加糖ホイップクリーム=3:1で混合したもの

(※2)きな粉そばろ配合 (g)

薄力粉	50
強力粉	50
アーモンドプードル	50
きな粉	50
上白糖	80
マーガリン	100



しゃきしゃき青森ふじりんご

青森県産ふじりんご果肉を23%使用!りんごの食感と爽やかな風味を生かしたなめらかなクリームです。



青森県産
ふじりんご

カリッとりんご飴風クイニーアマン

しゃきしゃきのりんご果肉入りクリームを使用したクイニーアマンです。まるでりんご飴のように飴をまとわせました。

作り方

- ①クロワッサン生地(3mm厚)を10cm×10cm(50g)にカットする。
- ②**しゃきしゃき青森ふじりんご**20gをリング状に絞り、風呂敷成形する。
- ③型(※1)に、シュガーマーガリン(※2)12gを絞り、②の閉じ口を上にして型に入れる。
- ④ホイロ後、クッキングシートを被せ、天板をのせて焼成する(上火200℃/下火210℃、23分)。
- ⑤冷めたら型から外す。

(※1)型サイズ…底径8.5cm、高さ3.5cm

(※2)シュガーマーガリン配合 (g)

グラニュー糖(A)	100
紅麴色素(A)	1
マーガリン	80

Aを先に混ぜ合わせておく



とちおとめいちごミルククリーム

栃木県産とちおとめのつぶつぶ果肉を入れたなめらかなクリーム。マイルドないちごミルク味に仕上げました。



栃木県産
とちおとめ
いちご

とちおとめいちごの大福パン

もちもちの食パン生地に、甘酸っぱいいちごミルククリームとあんこを合わせました。ふんわりとしたいちご大福のような和菓子感覚のパンです。

作り方

- ①湯種食パン生地45gに**とちおとめいちごミルククリーム**15gと**北海小倉館400C**20gを包む。
- ②ホイロ後、いちご強力粉(※)適量を振り、焼成する(上火170℃/下火190℃、12分)。

(※)いちご強力粉…強力粉：いちごパウダー=10:1で混合したものの使用商品…北海小倉館400C(2.5kg×4)



RN鹿児島黒豚カレー

鹿児島県産の黒豚(純粋パークシャー種)の角切り肉をたっぷり入れたポークカレーフィリングです。



鹿児島県産
黒豚

桜島カレーパン

竹炭入りの調理パン生地に、鹿児島県産黒豚の角切り肉をたっぷり入れたカレーを包みました。鹿児島県の観光名所・桜島の活火山をイメージした、見た目にもインパクトのあるカレーパンです。

作り方

- ①竹炭(対粉1%)入りの調理パン生地35gに**RN鹿児島黒豚カレー**20gを包む。
- ②ホイロ後、十字にカットを入れ、シュレッドチーズ5gをトッピングしてスチーム焼成する(上火205℃/下火190℃、10分)。



イースターにおすすめ！卵を使ったフィリングのご紹介

生乳シリーズ

商品名	カテゴリー	荷姿	賞味期限	おすすめ用途	
① プレミアム生乳カスタード 搾りたての生乳・卵のコクを最大限に引き出した、 素材のおいしさが際立つ濃厚な味わいです。	フラワーペースト	1kg×6×2	50日	サンド・包み込み・ コロネ	冷蔵
		剣先ピロー包装			
② おいしい生乳カスタード 搾りたての生乳のコクを最大限に生かした、ミルクのおいしさが際立つ味わいです。	フラワーペースト	1kg×6×2	60日	サンド・包み込み・ コロネ	冷蔵
		剣先ピロー包装			
③ たっぷり卵と生乳のカスタード たっぷりの卵と搾りたての生乳、更にバニラシードを加えた本格的な味わいです。	フラワーペースト	1kg×6×2	60日	サンド・包み込み・ コロネ	冷蔵
		剣先ピロー包装			
生乳たっぷりプリンクリームC ほんのりピターなカラメル風味と、生乳のコクがたっぷり詰まったプリン風味のクリームです。 素材本来の味わいとなめらかな食感が特徴です。	フラワーペースト	1kg×6	60日	サンド・包み込み	冷蔵
		剣先ピロー包装			

フラワーペースト

商品名	カテゴリー	荷姿	賞味期限	おすすめ用途	
④ NEW! ふわとろカスタード 手作りカスタードのような、ほぐれ感のあるふわっとした軽い口溶けの良い食感と、 ナチュラルな味わいのカスタードクリームです。保存料・香料・着色料不使用。	フラワーペースト	1kg×6	60日	包み込み	冷蔵
		剣先ピロー包装			
⑤ Fグランデカスタード しっかりとした保形性を備えた、 なめらかであっさりとしたミルクバニラ味のカスタードクリームです。	フラワーペースト	1kg×4×2	67日	サンド・包み込み・ コロネ	冷蔵
		剣先ピロー包装			
⑥ SVエブリックリーム 包み込み・巻き込み・線描きなど、広い用途適正を持った、 なめらかでコクのあるクリームです。	フラワーペースト	1kg×6	55日	包み込み・ トッピング焼成・ 両切り・線描き	
		剣先ピロー包装			
⑦ モアロクリームPS 優れた保形性と耐熱性を持ち合わせた、口当たり良く親しみのある食べやすい味わいです。	フラワーペースト	2.5kg×4	67日	包み込み・ トッピング焼成・ 両切り・線描き	
		ピロー包装			
⑧ やわらかうふクリームV バニラシード入りでやわらかな口当たりの、卵のコクを生かしたカスタード風味のクリームです。	フラワーペースト	1kg×6	67日	サンド・包み込み・ トッピング焼成	
		剣先ピロー包装			

●保存方法：表記がないものは30℃以下保存/冷蔵(0～10℃保存)

近年注目のイースターとは??

イースターとは「復活祭」のこと。十字架にかけられて亡くなったイエス・キリストが、3日後に復活したことを祝うお祭りで、**20～30代を中心に注目度の高いイベント**(※)です。
また、春になり冬眠していた動物たちが活動し始め、枯れていた植物がよみがえってきたことを祝う**春らしいお祭り**でもあります。

イースターではシンボルである卵を使った料理を食べたり、卵を使ったゲームを楽しむのが定番です。また、ウサギや十字架などもシンボルとしてイースターの飾りつけに用いられています。

(※)ソントン調べ

生命の象徴
“たまご”



繁栄の象徴
“ウサギ”



キリスト教のシンボル
“十字架”



今年は4月17日!

【カスタードクリーム 味わいと食感】



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/>

リテール事業部 03-6386-7811

北海道営業所 011-751-1855

東北営業所 022-765-6281

東海支店 052-728-0500

関西支店 072-633-0112

中四国営業所 082-568-1550

九州支店 092-641-3771

ソントンホールディングス株式会社

マーケティング部 03-6386-7821



ふわとろうさぎ

真っ白な白パン生地に、手作りカスタードのようなふわっと軽い口どけのカスタードを包み込み、可愛いうさぎに仕上げました。

【作り方】

- ①白パン生地40gに**ふわとろカスタード**30gを包む。
- ②白パン生地12gで耳を2個作り天板に置き、その上に①をのせる。
- ③ホイロ後、**フレッシュいちごTB-2** 3gを片耳にそれぞれトッピングし、ほっぺを描き、焼成する（上火170℃/下火190℃、9分）。
- ④冷めたら、チョコペン適量で目・口を描き仕上げる。

使用商品…フレッシュいちごTB-2（1kg×6）



イースターひよこ

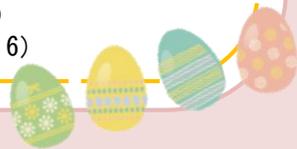
卵の風味とミルクのコクがバランスの良いカスタードを菓子パン生地で包み込み、ホワイトチョコやアーモンドを使用してひよこに仕上げました。卵から生まれたひよこがイースターにぴったりのキャラクターパンです。

【作り方】

- ①菓子パン生地40gに**たっぷり卵と生乳のカスタード**30gを楕円形に包む。
- ②ホイロ後、塗卵し、焼成する（上火210℃/下火205℃、9分）。
- ③冷めたら、**NEWフラットホワイトチョコ**を付け、乾かないうちにローストしたスライスアーモンド適量・**メイクアップキャラメリーナ**5g・チョコチップ2粒・アーモンドホール1/2（※）を付けて仕上げる。

（※）くちばしのアーモンドは、あらかじめ1/2にカットしておいたものを使用。

使用商品…NEWフラットホワイトチョコ（2kg×2）
メイクアップキャラメリーナ（350g×6）



プリंकロスバンズ

イースターには欠かせないイギリスの伝統食・クロスバンズにみんなが大好きなプリンクリームをサンドしました。レーズンとオレンジピールを練り込んだスイートな生地に十字架のマークがポイントです。

【作り方】

- ①レーズンとオレンジピールを練り込んだ菓子パン生地（※1）70gを丸め、ベンチタイム後、型（※2）に入れる。
- ②ホイロ後、塗卵し、**メイクアップホワイト350** 6g（※3）を十字に絞って焼成する（上火215℃/下火190℃、8分）。
- ③冷めたら、**生乳たっぷりプリンクリームC25g**をサンドする。

（※1）レーズンとオレンジピールはそれぞれ対粉15%が目安です。

（※2）型サイズ…8cm×8cm、高さ3.5cm

（※3）3g/1本程度。切り口が細い場合は往復して線を重ねる。

使用商品…メイクアップホワイト350（350g×12）