

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**人気アイテム「レモン」を使用した産地謳い商品を3品同時発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：結城浩文）は、2022年3月1日（火）より「瀬戸内レモンクリーム」「NEWフラット瀬戸内レモンチョコ」「地中海レモンのクリームソース」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

■市場のレモン人気にマッチした商品展開

昨今、食品・飲料市場において注目の「レモン」。塩レモンがブームとなった2014年頃から注目が集まり、レモンを使用した商品数も年々増加傾向となっています（※1）。また弊社が行っているベーカリー調査（※2）から、レモンの商品は多い時には新商品（スイート系）の約4割を占める事が分かっており、レモン人気の影響はベーカリー市場にも及んでいると考えられます。

また市販品の傾向として、瀬戸内レモン・イタリアレモンなど“産地謳い”が目立つことから、当社では既存品の「フレッシュイタリアレモン」に加え、新たに「瀬戸内レモンクリーム」「NEWフラット瀬戸内レモンチョコ」「地中海レモンのクリームソース」の産地にこだわった3商品を同時発売致します。それぞれの商品に特徴を持たせ、お客様に幅広い選択肢を提供できる商品展開に致しました。

（※1）日経POS情報のデータを基に2019年1月～2021年12月の各月におけるレモン商品の初登場数を自社集計（地域：全国/業態：日経収集店舗・全スーパー/商品名に「レモン」がつく商品）

（※2）都内15店舗のベーカリーにおける毎月の新商品を調査。

■商品特徴**・瀬戸内レモンクリーム**

手摘みした瀬戸内産レモンを皮ごと搾った「丸絞り果汁」と、瀬戸内産レモンの果皮を配合したレモンクリーム。爽やかでやわらかい酸味とほのかな苦みが特徴です。

**【ご提案レシピ】**

左：ブリオッシュに瀬戸内レモンクリームを包みチーズホイップを注入したクリームパン。レモン柄ステンシルシートの作り方もパンフレット内でご提案します。
右：デニッシュに瀬戸内レモンクリームを巻き込んだサクristan。サクサク食感と爽やかな酸味が好相性。
他にも「冷やして食べるパン」におすすめです。

・NEWフラット瀬戸内レモンチョコ

瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用し、爽やかで優しいレモン味が楽しめる色鮮やかなレモンチョコレートコーティングです。



【ご提案レシピ】

上から反時計回り

- 1：瀬戸内レモンクリームとホイップを合わせNEWフラット瀬戸内レモンチョコをコーティングしたレモン形のブリオッシュ。
- 2：ペストリーの二番生地で作ったレモンティータルト。
- 3：コロネの中にNEWフラット瀬戸内レモンチョコを流し込み、チーズホイップを合わせました。
- 4：レーズン・ナッツ・ホワイトチョコを練り込んだココア生地にて、NEWフラット瀬戸内レモンチョコをコーティングしたクグロフ。

・地中海レモンのクリームソース

バター・生クリームのコクに、にんにくの香りを合わせ、シチリア産レモンの濃縮果汁を加えた、酸味のあるレモンクリームソースです。具材と合わせて調理パンにご使用ください。



【ご提案レシピ】

- 左：サラダチキンとブロッコリーを包んだフランスパンと合わせました。コクがありながらさっぱりとした味わいです。
- 右：海老とズッキーニに爽やかな酸味の地中海レモンのクリームソースを合わせたデニッシュ。

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
3月1日	瀬戸内 レモンクリーム	1kg×6/ピロー包装	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
3月1日	NEWフラット 瀬戸内レモンチョコ	2kg×2/ダンボール	製造後 180日 (未開封、室温保存) ※4月～10月は25℃以下保存	コーティング
3月1日	地中海レモンの クリームソース	500g×6/剣先パウチ	製造後 120日 (未開封、30℃以下保存)	トッピング焼成

<パンフレット>

瀬戸内レモンクリーム

POINT 1 瀬戸内産レモンの爽やかな風味

POINT 2 レモン果皮入り

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：瀬戸内レモンクリーム
●品名：果実ペースト(アワーペースト)
●荷姿：1kg×6/ビロー包装
●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。黒っぽい霜状のものは原料のレモン由来ですので、品質には問題ありません。保存の状態によっては、一部霜化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。

POINT 1 瀬戸内産レモンの爽やかな風味
瀬戸内産レモンを皮ごと搾った「お搾り果汁」を使用し、レモンの程よい酸味と爽やかな風味をお楽しみいただけます。

POINT 2 レモン果皮入り
手搾みじん切りの瀬戸内産レモンの果皮を配合し、ほろ苦いレモンの風味が広がります。

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
サンドはもちろん、巻物のトッピング構成にも使用可能です。冷やして食べるパンにもおすすめです。

RECIPES

瀬戸内レモンの爽やかなクリームパン
原入りの瀬戸内レモンクリームをフレッシュ生地に包み込み焼き上げ、マスカルポーネホイップを仕上げた、レモンクリームがたっぷり詰まった爽やかなパンです。
●フレッシュ生地35gに瀬戸内レモンクリーム20gを包み、型(φ11)に入れる。
●ホイップ後、レモンクリームを絞り出し、生地を伸ばし、絞りかけ、焼成する(上火200℃/下火205℃、11分)。
●冷めたら、マスカルポーネホイップ(φ11)を注入する。
(※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：100%生クリーム、マスカルポーネホイップ：100%生クリーム)

瀬戸内レモンのサクristan
デニッシュ生地を瀬戸内レモンクリームを塗り広げ、ツイストして焼き上げた。サクリとした生地と甘っぱいフィリングが個性抜群、片手で手軽に食べられます。
●デニッシュ生地を40mm幅の状態で伸ばす(2.5mm厚)。
●生地の下半分に対して生地40%の瀬戸内レモンクリームを塗り広げ、上半分の生地を畳む。
●3cm(約70g)幅にカットし、ツイストしてフックリングシートを敷いた天板に並べる。
●焼成させずに焼成する(上火190℃/下火190℃、24分)。
●焼成後、メイワンプラウト350gを解凍し、ピスタチオ適量で仕上げます。
(※フックリングシート：産地不明の生地、メイワンプラウト：350g)

NEWフラット瀬戸内レモンチョコ

POINT 1 瀬戸内産レモンの果汁パウダー使用

POINT 2 鮮やかなレモン色

POINT 3 油脂移行ブロック製法

●商品名：NEWフラット瀬戸内レモンチョコ (チョコレート利用食品)
●品名：チョコレートコーティング
●荷姿：2kg×2/ダンボール
●賞味期限、保存方法：製造後180日(未開封、室温保存)※4月～10月は25℃以下
●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。

POINT 1 瀬戸内産レモンの果汁パウダー使用
瀬戸内産産地で特大果実の少ない品種で、国内有数のレモンの産地です。瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用し、爽やかな美味しいレモン味に仕上げました。

POINT 2 鮮やかなレモン色
鮮やかなレモン色で、ピスタチオやベリー、チョコ、ホイップチョコなどと合わせても、綺麗なコントラストが楽しめます。

POINT 3 油脂移行ブロック製法
生地からの油脂の移行をブロックし、手や洋服へのべたつきや色色を防止する独自の製法を採用しています。

RECIPES

サクサクコロネ瀬戸内レモン
デニッシュ生地を中厚瀬戸内レモンチョコを塗り広げ、風味のあるチーズホイップを注入した、レモンチョコが生地のサクサク感を両面で、生地のクリームを全面に塗るコロネです。
●フレッシュ生地(3mm厚)を35cm(φ20)にカットし、コロネ型に成形する。
●ホイップ後、焼成する(上火210℃/下火200℃、12分)。
●冷めたら、NEWフラット瀬戸内レモンチョコ15gをスプーンでコロネの中に入れて、冷たい状態で注入する。
●レモンチョコが固まったらチーズホイップ(φ11)を注入し、粗熱適量で仕上げます。
(※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：100%生クリーム、NEWフラット瀬戸内レモンチョコ：15g)

瀬戸内レモンのチョコナッツグロフ
鮮やかな黄色と、黒色のコントラストが華やかでサクサク、レモンクリームベリーの酸味と、くるみチョコのほろ苦みがデニッシュ生地の味わいです。
●ココアパウダーを生地全体にホイップチョコチップ、ローストしたくるみ、ラムレーズンを各生地で20gずつ振り込む。
●生地の生地80gを伸ばし、グロフ型(φ11)に入れる。
●ホイップ後、焼成する(上火190℃/下火200℃、12分)。
●冷めたら、フレッシュ生地から手搾みじん切りのレモン果汁パウダー30gを付け、お好みでドライランベリー3gをピスタチオ1gで仕上げます。
(※グロフ型：φ11×高さ50mm)

香るレモンと紅茶のアーモンドタルト
デニッシュ生地を中厚瀬戸内レモンチョコを塗り広げ、風味のあるチーズホイップを注入した、レモンチョコが生地のサクサク感を両面で、生地のクリームを全面に塗るコロネです。
●フレッシュ生地(3mm厚)を35cm(φ20)にカットし、コロネ型に成形する。
●ホイップ後、焼成する(上火210℃/下火200℃、12分)。
●冷めたら、NEWフラット瀬戸内レモンチョコ15gをスプーンでコロネの中に入れて、冷たい状態で注入する。
●レモンチョコが固まったらチーズホイップ(φ11)を注入し、粗熱適量で仕上げます。
(※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：100%生クリーム、NEWフラット瀬戸内レモンチョコ：15g)

地中海レモンのクリームソース



SONTON
Lemon Cream Sauce

地中海レモンの クリームソース

バター・生クリームのコクに、にんにくの香りを合わせ、
イタリア産レモンの濃縮果汁を加えた、
酸味のちもレモンクリームソースです。
具材に合わせてご使用ください。

Point 1
イタリア・シチリア産
レモンの濃縮果汁使用

Point 2
にんにくの香りと
バター・生クリームのコク

Point 3
具材に合わせて
広がるレシピ

- 商品名：地中海レモンのクリームソース
- 品名：レモンクリームソース
- 容量：500g×6 / 別売パウチ
- 賞味期限、保存方法：製造後120日(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。
黒い袋状のものは原料由来です。



地中海レモンのクリームソース

Point 1
イタリア・シチリア産
レモンの濃縮果汁使用

Point 2
にんにくの香りと
バター・生クリームのコク

Point 3
具材に合わせて
広がるレシピ

●賞味期限、保存方法：製造後120日(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。
黒い袋状のものは原料由来です。

Recipe

海老とズッキーニの レモンクリームペストリー

海老の旨味に、爽やかな酸味が広がるレモンクリームソースを合わせた、ズッキーニのみずみずしさがアクセントになる夏らしい一品です。

- グロタン生地(4cm厚)を20×9cm(54g)にカットし、裏返敷成形して型(※)に入れる。
- ホイロ後、塗布し、**地中海レモンのクリームソース**20gを敷り、ズッキーニを2枚、海老を3枚をのせ、エダムチーズを裏面にのせてトッピングして成形する(上×210℃/下×210℃、16分)。
- グリーンアスパラガスを茹でて柔らかくし、イタリアパセリを仕上げ。

(※)型(サイズ)：直径8.5cm、高さ1.5cm
(※)ズッキーニ：1冊(厚み1.5cm)を縦半分にカットし、皮を剥いておく。
(※)海老：殻付きの海老を茹でておき、白ワインを掛けてグリルしたもの。

レモンでさっぱり! チキン・ブロッコリーのフランスパン

フランス生地にサラダチキンとブロッコリーを包み、にんにくが効いたレモンクリームソースを塗り焼き上げた、コクがありながらもさっぱりとした味わいがあります。

- フランス生地60gに茹でたブロッコリー15g、サラダチキン15gを包む。
- ホイロ後、十字にカットを入れ、**地中海レモンのクリームソース**18gを敷り、茹でたブロッコリー5gを中心にのせる。
- 生地の内側にシュレッドチーズを敷きトッピングして蒸らす(上×230℃/下×210℃、14分)。

●他にもおすすめ組み合わせ素材

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
東京都目黒区三軒が樋1-15-15
〒151-8502 東京都目黒区三軒が樋1-15-15
TEL:03-6386-7811 FAX:03-6386-7812
E-MAIL:son@son-ton.com
<https://www.sonton.co.jp/pro/>

リサーチ本部 03-6386-7811 東京支店 052-728-0500 九州支店 092-441-3771
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 中部支店 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: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。