

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**とろっとしたなめらか食感のパン用バニラクリームを発売！**

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4月1日（金）より「くちどけ楽しむバニラクリームC」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

■「バニラ」は親しみのある、季節問わず好まれる味わい

ベーカリーにおいて新しい定番素材を模索する中で、菓子やアイスなどで馴染みのある「バニラ」に注目。弊社が行ったベーカリーユーザーに対するインターネット調査（※1）によると、バニラ風味の食品に対して「親しみ」「身近」「定番」といった印象を持つ方が多いことが分かりました。また、「バニラクリームのパンを食べたいか？」という質問に対し、76%の方が「食べてみたい」と回答（※2）しました。このことより、ベーカリー市場において、「バニラ」のパンが好まれると考えられます。

チョコレートやチーズなど定番素材はもちろん、季節の素材と組み合わせても相性抜群であり、通年でお使いいただける汎用性の高さも魅力です。

（※1）月に一回以上パンを購入する方 1,090 名より回答を得る（2021年実施）

（※2）月に一回以上パンを購入する方 442 名より回答を得る（2021年実施）

■商品特徴

マダガスカル産バニラビーンズ由来のバニラシードと北海道産牛乳を使用。味わいのバランスが良い、とろっとしたなめらか食感のクリームです。

**【ご提案レシピ】**

左：ラムレーズン入りのブリオッシュにサンド。

ラムレーズンの味わいがバニラの風味を引き立てます。

右：デニッシュにコーヒーケーキクリーム・ホイップと合わせ

ました。まるでアフオガードの様なスイーツパンです。

他にも、季節の旬素材とも相性が抜群です。

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
4月1日	くちどけ楽しむ バニラクリームC	1 kg × 6 ／剣先ピロ－包装	製造後 60 日 (未開封、冷蔵(0～10℃)保存)	サンド トッピング焼成

<パンフレット>

くちどけ楽しむバニラクリームC

SONTON

くちどけ楽しむ
バニラクリームC

マダガスカル産バニラビーンズ由来のバニラシードと北海道産牛乳を使用。
味わいのバランスが良い、とろっとしたなめらか食感のクリームです。



POINT 1

マダガスカル産バニラシード入り
マダガスカル産バニラビーンズ由来のバニラシードを使用しました。バニラシードは高級感や華やかさを演出します。

POINT 2

北海道産牛乳使用
北海道産牛乳など乳脂肪の濃いコクと、まろやかな甘みを感じられる、ミルクベースのクリームです。

POINT 3

とろける様ななめらか食感
パンと相性の良いとろける様なめらかな食感を追求しました。牛乳はもちろん、トッピング飽きもおすすめです。

- 商品名：くちどけ楽しむバニラクリームC
- 品名：フラワーペースト
- 荷姿：1kg×6 / 刺先ビロー包装
- 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。異い粒々はバニラビーンズの種子です。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。



くちどけ楽しむ バニラクリームC

バニラクリームと相性の良いおすすめアイテム
一年を通して

春		夏		秋		冬	
	チョコレート		チーズ		レーズン		紅茶
	いちご 抹茶 さくら はちみつ		柑橘類 マンゴー バナナ 梨		キャラメル ナッツ きなこ あんこ		ココア
							スパイス ラズベリー りんご

RECIPE

ラムレーズンサンド ~バニラクリーム~

ふわふわのラムレーズン入りアリオッシュ生地、バニラクリームをサンドしました。ラムレーズンの香りがパンの芳醇な味わいを引き立て、上品な味わいのパンです。

- ラムレーズン入り(生食率35%)のアリオッシュ生地65gをロート成型する(約17分)。
- ホイロ後、表面に強力粉を薄く塗り、クープを入れ凍結する(上×200℃/下×175℃、12分)。
- 冷めたら、くちどけ楽しむバニラクリームC25gをサンドして仕上げます。



アフガード風バニラデニッシュ

口どけなめらかなバニラクリームに、ほろ苦いココアケーキクリームを合わせ、アフガードのように仕上げました。パンの甘味にココアの苦味を効かせた、大人な一品です。

- ケーキクリーム：ココア(ca11)=2:1で混ぜて、手のココアケーキクリームを作っておく。
- デニッシュ生地(5mm厚)を30cm×2cmの帯状(50g)にカットし、袋口を閉じた状態で成形(おこ)に詰める。
- ホイロ後、凍結し、ココアケーキクリーム5g×くちどけ楽しむバニラクリームC20gを絞って成型する(上×210℃/下×205℃、12分)。
- 冷めたら、ホイップ10gを絞り、密着送風アーモンド煎で仕上げます。

(※1kg×6包装) 1kg×6包装 1kg×6包装

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
東京都目黒区目黒3-15-15 目黒駅前ビル5F
〒153-8501 東京都目黒区目黒3-15-15
TEL: 03-6386-7811 FAX: 03-6386-7821
https://www.sonton.co.jp/pro/

リサーチ事業部 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: 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。