

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**シャインマスカットに続き「国産巨峰」のパン用フィリングを発売**

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「国産巨峰クリーム」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

■ブドウの王様「巨峰」品種にこだわったフルーツクリーム

昨年の4月に発売された当社品「国産シャインマスカットクリーム」はアイテム性や使い勝手の良さから予想を上回る多くのお客様にご支持いただいております。弊社が行ったインターネット調査^(※)によると、「スイーツやパンに使用されていたら嬉しいと感じるぶどう品種」は、1位シャインマスカット・2位巨峰がほぼ同等の支持率であったことから、今回は「巨峰」を使用したフルーツクリームを開発致しました。

棚映えのする鮮やかな紫色のクリームですので、そのままでももちろん、ホイップと合わせても綺麗な色調でお使いいただけます。国産シャインマスカットクリームと一緒に店頭に並べていただくのもおすすめです。

(※)インターネットによる消費者調査 n=2,059(2021年実施)

■商品特徴

国産巨峰にこだわったフルーツクリーム。華やかな香りとほんのり感じる渋み、ジューシー感のある芳醇な味わいが特徴です。生フルーツで面倒な鮮度管理が不要で、様々なレシピに応用することができます。

**【ご提案レシピ】**

上：お花のような形のブリオッシュに巨峰クリームを絞り、巨峰ホイップを合わせたスイーツパン。

下：ヨーグルトクリームを絞ったデニッシュに巨峰クリームとホイップをトッピング。巨峰の粒のように見立てた、クリームの絞り方がポイントです。

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	国産巨峰クリーム	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

国産巨峰クリーム

Point 1 国産巨峰のほんのり渋みを感じる芳醇な味わい

Point 2 なめらかな口どけ!

Point 3 幅広い用途と扱いやすくて商品ラインナップの充実に貢献

- 商品名: 国産巨峰クリーム
- 品名: 果実ペースト(フラワーペースト)
- 容量: 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。生地との接触部で変色することがありますが、品質には問題ありません。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。

Point 1 国産巨峰のほんのり渋みを感じる芳醇な味わい
国産巨峰の濃縮果汁を使用し、巨峰ならではの渋みを感じるジュシーで芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

Point 2 なめらかな口どけ!
巨峰ならではの風味を生かしつつ、なめらかな食感と口どけに仕上げました。

Point 3 幅広い用途と扱いやすくて商品ラインナップの充実に貢献
サンド投入はもちろん、包餡やトッピング機能も可能です。生フルーツで面倒な削皮の管理や調理が不要で、生地への水分の染み出しもなく、様々なソフトに応用することができます。

Recipe

巨峰とヨーグルトのデニッシュ
デニッシュ生地に、巨峰クリーム・ヨーグルトクリーム・ホイップを合わせました。巨峰の酸みように見立てた、クリームの酸り方がポイントです。

材料

- デニッシュ生地(348g)を9cm×9cm(40g)にカットし、製造適温(生地)に入れる。
- ホイップ、中央をくぼませ、5V北海道ヨーグルトクリーム10gを絞り、焼成する(180℃20分/下火200℃、16分)。
- 熱いうちにつやと濃厚なベリーソースを生地に乗せる。
- 冷めたら、砂糖を振りかけ、丸口金(12号)で中央と周り3ヶ所に国産巨峰クリームを絞り(5g×4個)、濃い生クリームと中央の巨峰クリームの上にホイップを丸く絞る(2g×4個)。
- ビスタチオを適量で仕上げる。

(※原サイズ: 直径4.5cm、高さ4cm 使用量: 1kg(国産巨峰クリーム)1kg×6/ビロー包装)

お花みtainな巨峰パン
お花の形のプリオッシュ生地に巨峰クリームを絞って置き上げ、巨峰ホイップとミントで仕上げました。巨峰の酸みとほろりと感じられる、お花やかな一品です。

材料

- 400g程度の生地に伸ばしたプリオッシュ生地30gを絞り、半分ずつツイスト成形する。両面をくぼみにして型(※)に敷かせる。
- ホイップを塗り、国産巨峰クリーム15gを絞り、焼成する(上)200℃/下)200℃、10分)。
- 冷めたら、丸口金で国産ホイップ(※)210gを絞り、砂糖、ミントをそれぞれ適量で仕上げる。

(※)原サイズ: 直径4.5cm、高さ4cm (※)国産ホイップ、国産巨峰クリーム: 国産ホイップ210gで盛り上げる

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
東京都神奈川保健衛生センター
ソントンPOで検索
<https://www.sonton.co.jp/pro/>

リール営業部 03-6386-7811 東京支店 03-6228-0500 九州支店 093-641-3771
北海道営業部 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
東北営業部 022-765-6281 中部営業部 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。