

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**トマトチキン&まろやかクリーム！トマトクリームのフィリングを発売**

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10月1日（土）より「プチグルメクリーミートマトチキン」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■国産若鶏肉使用のまろやかなトマトクリーム

夏のイメージが強いトマトですが、当社ではクリーム仕立てなど秋冬向けのトマトアイテムの人气が近年高まっていることに着目し、完熟トマトのペーストに北海道産生クリームを合わせて秋冬シーズンにぴったりで、まろやかな味わいのトマトクリームを開発しました。メイン具材に国産若鶏肉を使用し、具材感もお楽しみいただけます。フィリングの鮮やかな赤色は、卵・コーンなどの黄色や、葉野菜・ブロッコリーなど緑色とも相性抜群です。ぜひ棚に映える調理パンアイテムにご活用ください。

■商品特徴

国産若鶏肉の旨味、完熟トマトペーストの酸味と、北海道産生クリームのまろやかさがバランス良く溶け込んだ鮮やかな色のデリカフィリングです。

**【ご提案レシピ】**

左：マッシュポテトを練り込んだフランス生地にフィリングを包み、チーズを合わせてこんがり焼き上げました。

右：デニッシュ生地に、フィリングと野菜を彩り良くのせ、エダムチーズを合わせて焼き上げました。

当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いたします。 ※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
10月1日	プチグルメ クリーミートマトチキン	500g×5×2/ 平パウチ	製造後90日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み トッピング焼成

<パンフレット>

プチグルメクリームートマトチキン

1 トマトと乳製品の組み合わせ

●商品名：プチグルメクリームートマトチキン
 ●品名：トマトクリームフィリング
 ●内容量：500g×5×2 / 平パック
 ●賞味期限、保存方法：製造後90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。

2 国産若鶏肉使用

●国産若鶏肉やマッシュルームの食感をお楽しみいただけます。

3 幅広い用途と鮮やかな色み

●幅広い用途と鮮やかな色みで、商品をお楽しみいただけます。

1 トマトと乳製品の組み合わせ

●トマトクリームフィリングをたっぷり使用し、バター・チーズパウダーをまぶすことで仕上げました。お子様も食べやすい味わいです。

2 国産若鶏肉使用

●国産若鶏肉やマッシュルームの食感をお楽しみいただけます。

3 幅広い用途と鮮やかな色み

●幅広い用途と鮮やかな色みで、商品をお楽しみいただけます。

Recipe

もちりトマトチキン

マッシュルームを細切り込んだフランス食パンに、国産若鶏肉の入ったトマトクリームフィリングを巻き、チーズを合わせてこんがり焼きます。

●マッシュルーム(生)を20個細切り、入ったフランス食パン(50g)に、プチグルメクリームートマトチキン(35g)を巻き、縦に切る。上にごま油を薄く塗ります。

●オーブンで焼く。180℃で15分焼く。180℃で15分焼く。180℃で15分焼く。

●180℃で焼く。

トマトクリームの彩りデニッシュ

デニッシュ生地と、鮮やかな色のトマトクリームフィリングと野菜を組み合わせ、エダムチーズを合わせて焼きます。

●デニッシュ生地(4.5cm厚)を14cm×10cmにカットする。

●生地中央にトマトクリーム(15g)と野菜(10g)を塗り、エダムチーズをのせて、中央を2回くぐらして半量を折り込み、隙間に入れる。

●オーブンで焼く。180℃で15分焼く。180℃で15分焼く。180℃で15分焼く。

●オーブンで焼く。180℃で15分焼く。180℃で15分焼く。180℃で15分焼く。

●180℃で焼く。

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
 〒192-0276 東京都小平市
<https://www.sonton.co.jp/>

札幌支店 011-751-855 東京支店 03-4386-7811 大阪支店 03-4386-7811
 福岡支店 092-744-4281 名古屋支店 052-728-0500 九州支店 092-441-3771
 仙台支店 022-744-4281 広島支店 082-744-4281 山口支店 083-444-4281
 徳島支店 087-444-4281 高松支店 087-444-4281 松山支店 077-444-4281
 高松支店 087-444-4281 高松支店 087-444-4281 高松支店 087-444-4281

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。