

**ソントン業務用 リニューアル発売のお知らせ****サクサク食感が楽しめるキャラメル味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10月1日（土）より「ポシエットクリスピーキャラメルフレーク」（旧ポシエットキャラメルフレークST）を全国のベーカリー様向けにリニューアル発売いたします。

**■キャラメル味のトレンド サクサク食感**

昨今、キャラメル専門店が続々オープンしており、行列が絶えず出来ていたり、店舗拡大しているなどキャラメル味が注目されています。

当社が行っている「秋に食べたい菓子パンの味」<sup>(※1)</sup>調査を2017・2019・2021年と時系列で追うと、キャラメルは常に上位に位置しており、キャラメル味のパンへの消費者ニーズが伺えます。

また「キャラメル味のパンやスイーツと組み合わせて美味しそうと感じる食感」について調査<sup>(※2)</sup>したところ「サクサク・ザクザク」の組み合わせが第1位となりました。市販品においても、シリアル・クッキー・ナッツなど歯触りの良い食感を組み合わせた商品が多く発売されています。

ポシエットキャラメルフレークSTの特徴であるサクサク食感そのままにキャラメル専門店の味わい傾向を踏まえ、乳のコク・ほろ苦さ・塩のこだわりをキーワードに味わいを見直しリニューアル発売いたします。

(※1) インターネットによる消費者調査（2021年 n=440、2019年 n=443、2017年 n=448）

(※2) インターネットによる消費者調査（2022年実施 n=674）

**■商品特徴**

乳のコクと甘くほろ苦さのあるキャラメル味に、コーンフレークの香ばしさを加えたサクサク食感が楽しいクリームです。フランスロレーヌ地方産岩塩をアクセントにすっきりとした後味に仕上げました。

**【ご提案レシピ】**

- 左：クランベリーやチョコチップを練り込んだ  
ヴィエノワにポシエットクリスピーキャラメル  
フレークをサンド。
- 右：シナモンを巻き込んだペストリーにポシエット  
クリスピーキャラメルフレークを入れて焼成。

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	ポシェットクリスピー キャラメルフレーク	800g×4/絞り袋	製造後 180日 (未開封、室温保存) ※4~10月は25℃以下	サンド、 トッピング焼成

<パンフレット>

ポシェットクリスピーキャラメルフレーク

**POINT 1** 香ばしくコクのあるキャラメル味

**POINT 2** クリスピーな食感! コーンフレーク入り

**POINT 3** 焼成も可能

●商品名: ポシェットクリスピーキャラメルフレーク  
●品名: コーンフレーク入りキャラメルスプレッド  
●荷姿: 800g×4/絞り袋  
●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。  
冬場は硬くなりやすいため、品温を25℃前後にしてからご使用ください。

**ポシェット  
クリスピーキャラメルフレーク**

**Point 1** 香ばしくコクのあるキャラメル味  
乳製品のコクと砂糖の甘み・焦がし感のあるキャラメル味です。フランスロレーヌ地方産岩塩をアクセントにすっきりとした後味に仕上げました。

**Point 2** クリスピーな食感! コーンフレーク入り  
コーンフレークを加えてクリスピー(※)な食感が楽しめる香ばしいキャラメルクリームです。  
(※)クリスピー:サクサク、パリパリなど軽い食感の総称です。

**Point 3** 焼成も可能  
サンドはもちろんトッピング焼成も可能です。焼成してもサクサク食感をお楽しみいただけます。

**Recipe**

**A: キャラメルクランベリー**  
**B: キャラメルシヨコラ**

クランベリーを練り込んだソフトフランスにサクサク食感が美味しいキャラメルクリームをサンドしました。クランベリーの酸味、チョコチップの甘みなど、合わせる素材によってキャラメルクリームの印象が変わります。

**作り方**

●A: クランベリー・グルミ入り(発生地占10%)のソフトフランス生地  
①チョコチップ・グルミ入り(発生地占10%)のソフトフランス生地  
72gをロール成形し(15ml)クープを入れる。  
●ホイロ後、スチーム焼成する(上火230℃/下火210℃、11分)。  
●冷めたら、ポシェットクリスピーキャラメルフレーク20gをサンドして仕上げ。

**サクサク!キャラメルシナモンロール**

シナモンロールにサクサクの食感が美味しいキャラメルクリームを合わせて焼き上げました。ふんわりと香るシナモンとコクのあるキャラメルが着目技師です。

**作り方**

●ソフトフランス生地を30cm幅の帯状に伸ばし(4mm厚)、発生地2%のシナモンシュガー(※)を塗り、ロールする。  
●厚さ3mm(約60g)帯にカットし、型※2に入れる。  
●ホイロ後、中央に幅4cm程ハサミで切り込みを入れて膨らまし、ポシェットクリスピーキャラメルフレーク20gを切り込みで押し込めように入る。  
●オーブンで下火205℃、16分、焼成後、メイクアップホワイト350gを絞り、スタック高さをトッピングして仕上げ。

●冷めたら、ポシェットクリスピーキャラメルフレーク20gをサンドして仕上げ。

●焼成後、メイクアップホワイト350gを絞り、スタック高さをトッピングして仕上げ。

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**  
創業用IPで特許取得した食感UP!  
ソフトフランスで焼成

リクルー事業部 03-6386-7811 東海支店 052-723-0500 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

<https://www.sonton.co.jp/pro/>

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。