

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

粒々果肉入りで鮮やかな色合いのフランボワーズチョコを発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2023年10月1日（日）より「フラットフランボワーズチョコ」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■スイーツ市場からヒントを得た パン市場向けフランボワーズ味のコーティングチョコ

当社のチョコレートコーティングは定番のチョコ・ホワイトチョコの他、いちご・抹茶・キャラメル・レモン・ピーナッツと色味の種類豊富な点が好評いただいております。新たなラインアップを展開するにあたり、スイーツ市場でクリスマス・バレンタインシーズンに特に多く見られた赤色のフランボワーズ味に着目しました。

フランボワーズチョコといちごチョコのパンのイメージについて消費者調査したところ(※)、フランボワーズチョコは「大人っぽい・高級感がある・甘酸っぱい」もの、いちごチョコは「子供っぽい・親しみ感がある・低価格・甘い」と認知されている事が分かり、赤色系チョコの中でもいちご味とは差別化された商品です。

フランボワーズの粒々果肉が入った酸味が引き立つ味わいなので、高級感がある大人向けのパンにおすすめです。華やかな色合いでクリスマス・バレンタインシーズンにピッタリです。

(※) インターネットによる消費者調査(2023年 n=563)当社調べ

■商品特徴

フランボワーズの粒々果肉入りで、鮮やかなベリー色のコーティングチョコ。華やかな香りと酸味が引き立つ味わいです。



【ご提案レシピ】

左：ココアブリオッシュにフランボワーズチョコを合わせた華やかなクグロフ。フランボワーズの甘酸っぱさとココアのほろ苦さが良く合います。

右：ダイヤモンドを包んだデニッシュにフランボワーズホイップとフランボワーズチョコで仕上げました。

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
10/1	フラット フランボワーズチョコ	2 kg × 2 / ダンボール	製造後 120 日 (未開封、室温保存) ※4月～10月は25℃以下保存	コーティング

＜パンフレット＞

フラットフランボワーズチョコ

SONTON
Framboise Chocolat
フラット
フランボワーズチョコ
チョコレート利用食品

鮮やかなベリー色
粒々果肉入り
油脂移行ブロック製法

鮮やかな色合いで麗しやかな香りをプラスすることが出来ます。ハロウィン・クリスマス・バレンタインなどのシーズンにもぴったりです。

フランボワーズの粒々果肉入りで、鮮やかなベリー色のコーティングチョコ。華やかな香りと風味が引き立つ味わいです。

フランボワーズ・ラズベリー・木苺・覆いいほー
フランボワーズ(フランス産)とラズベリー(英語)は同じ果物です。本産とは一種別の果物を指すわけではなく、本になるイチゴの別称です。

●商品名：フラットフランボワーズチョコ (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120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。赤色っぽい点状のものは原料のラズベリー由来です。光を避けて、保存してください。

Framboise Chocolat
フラット
フランボワーズチョコ

Point Point Point
鮮やかなベリー色 粒々果肉入り 油脂移行ブロック製法

鮮やかな色合いで麗しやかな香りをプラスすることが出来ます。ハロウィン・クリスマス・バレンタインなどのシーズンにもぴったりです。

フランボワーズ(ラズベリー)の粒々果肉を入れ、華やかな香りと風味が引き立つフランボワーズチョコに仕上げました。

生地からの油脂移行をブロックし、手やアイスクラムへの付つきや変色を防止する独自の製法を採っています。

Recipe

Double Framboises
ダブルフランボワーズ
ダブルフランボワーズチョコを2つ重ね、ダイヤモンド型で焼き上げたチョコに、甘酸っぱいフランボワーズホイップを注入し、フランボワーズチョコで取りよけ仕上げました。

●チョコ生地を200g幅の型に伸ばし(3mm厚)、ダイヤモンド型40%取り上げ、端から巻く。
●生地(70g)をココアパウダーとラズベリー(10g)に入れ、ホイップを流し込み、200℃で10分焼く。
●冷めたら、フランボワーズチョコを塗る。
●生地が固まったらフラットフランボワーズチョコ2層を貼り付けて仕上げる。
※10個入りサイズ：直径 8cm、高さ 4cm
※2kg×2のフラットフランボワーズチョコは、1kg×2の2個入りサイズに換算してください。

フランボワーズショコラ
ココアパウダーとフランボワーズチョコを合わせた香やかなショコラ。フランボワーズチョコの甘酸っぱい風味がココアのほろ苦さが広がります。

●ドライフルーツ(ラズベリー、グリン、チョコチップ(高糖生果5%)入りのココア)をフレッシュ生地30gをミニクックオフ型(φ11)に入れる。
●ホイップを流し込み、200℃で10分焼く。
●冷めたら、フランボワーズチョコを塗る。
●セルコンで焼いたフラットフランボワーズチョコ(φ22)をトッピングする。
●型から取り出し、ラズベリーホイップとチョコチップをトッピングする。
※10個入りサイズ：直径 8cm、高さ 4cm
※2kg×2のフラットフランボワーズチョコは、1kg×2の2個入りサイズに換算してください。
※10個入りサイズ：直径 8cm、高さ 4cm
※2kg×2のフラットフランボワーズチョコは、1kg×2の2個入りサイズに換算してください。

Framboise Chocolat

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
東京都港区新橋3-15-15
ソントンプロで検索
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 092-641-3771
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。