

**ソントン業務用 新商品発売のお知らせ****オレンジ果皮入りでビター感のあるチョコレートクリームを発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2023年10月1日（日）より「果皮入りほろにがショコラオレンジ」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

**■チョコ×オレンジの黄金コンビ**

洋菓子市場ではオレンジ×チョコの味合わせは定番となっており、昨今ではオレンジットの専門店も登場するなど人気が高まっております。

また、当社で消費者調査を実施したところ「一般的なチョコレートクリーム」のパンは若年層や男性が好む傾向が強いことに対し(※1)、「チョコ×オレンジの味合わせ」は40・50代女性が好む傾向にある事が分かりました(※2)。

ビターチョコとオレンジの組み合わせで、チョコパンの新たなターゲットを獲得できると考え、大人な味に仕上げた商品を開発いたしました。

今回発売する「果皮入りほろにがショコラオレンジ」は香りの良さが特徴のネーブルオレンジ果皮を加え、洋酒(オレンジキュラソー)をほんのりと効かせたビター感のあるチョコレートクリームです。なめらかな食感と口どけで、サンドなどの生食はもちろん、包み込み・トッピング焼成でもお使いいただけます。

(※1)インターネットによる消費者調査(2023年 n=1,517) (※2)インターネットによる消費者調査(2023年 n=2,000) 共に当社調べ

**■商品特徴**

ビター感のあるチョコレートクリームに、爽やかなネーブルオレンジの果皮を合わせたほろ苦さが特徴のクリーム。洋酒がほんのりと香る大人な味わいです。

**【ご提案レシピ】上から時計回り**

- 1：ココア生地にオレンジ果皮入りのチョコクリームを包み、可愛らしいハート型に焼き上げました。クリスマスやバレンタインにおすすめ。
- 2：クルミ・チョコチップ入り生地にチョコクリームをサンドした、オレンジの風味とクルミの食感が楽しい一品。
- 3：ホイップを混合したクリームをサンドし、パールチョコをトッピングしたほろ苦い味わいの大人なペストリー。

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	果皮入りほろにが ショコラオレンジ	1 kg × 6 / ピロー包装	製造後 67 日 (未開封、30℃以下保存)	生食、トッピング焼成、 包み込み

<パンフレット>

果皮入りほろにがショコラオレンジ

**SONTON**

果皮入りほろにが  
**ショコラオレンジ**

チョコレート利用食品

ビター感のあるチョコレートクリームに、  
爽やかなネーブルオレンジの果皮を合わせたほろ苦さが特徴のクリーム。  
洋酒がほんのりと香る大人な味わいです。

● 商品名：果皮入りほろにがショコラオレンジ (チョコレート利用食品)  
● 品 名：チョコレートフラワーペースト  
● 荷 姿：1kg×6 / ピロー包装  
● 賞味期限・保存方法：製造後67日(未開封、30℃以下保存)  
● 使用上の注意：開封後は常温(15℃以下)に保存し、必ず賞味期限に記載の日数を  
守って消費してください。賞味期限が過ぎても品質に問題ありませんが、  
品質には影響があります。賞味期限が過ぎた場合は廃棄してください。  
原料のオレンジは産地です。品質には影響ありません。

果皮入りほろにが **ショコラオレンジ**

**Point 1** チョコ×オレンジの  
黄金コンビ  
ビター風味のチョコレートクリームに  
オレンジ果皮を加え、香醇なショコ  
ラクリームがほんのりとほろ苦さを  
大人な味わいのクリームです。

**Point 2** ネーブルオレンジ  
果皮入り  
香りの良さが特徴のネーブルオレンジ  
の果皮を配合しました。  
爽やかなオレンジの風味が広がります。

**Point 3** なめらかな食感・  
幅広い用途  
なめらかな食感と口どけで、サンド  
などの生食はもちろん、包み込み  
トッピング焼成でもおいしくいただけます。

**ショコラオレンジフランス**

66と11のチョコチップを配合したアラドンにチョコオレンジクリームをサンドしました。  
爽やかなオレンジの風味が爽やかな食感を演出します。

- ① 66と11のチョコチップ(計各15%)入りのアラドン生地を65gを  
ロール成型する。
- ② ①の生地、両面を油を敷いたオーブンシートに  
スチーム焼き(上火205℃/下火180℃、13分)。
- ③ 焼けたら、果皮入りほろにがショコラオレンジ25gをサンドする。

**オレンジ香るショコラクロワッサン**

ショコラオレンジクリームを、ココアアラドンとネーブルチョコをトッピングしたクロワッサンにサンド  
して、66と11のチョコチップを配合したアラドン生地を65gをロール成型する。

- ① クロワッサン生地(3個用)を66と11(2枚)にカットし、  
両面を油を敷いたオーブンシートに  
スチーム焼き(上火205℃/下火180℃、13分)。
- ② ①の生地、両面を油を敷いたオーブンシートに  
スチーム焼き(上火205℃/下火180℃、13分)。
- ③ 焼けたら、果皮入りほろにがショコラオレンジ25gをサンドし、  
ココアアラドンとネーブルチョコをトッピングする。
- ④ 焼けたら、果皮入りほろにがショコラオレンジ25gをサンドし、  
ココアアラドンとネーブルチョコをトッピングする。

**オレンジハート**

ココアアラドンとネーブルチョコをトッピングしたクロワッサンに、  
果皮入りほろにがショコラオレンジをサンドして、66と11のチョコチップを配合したアラドン生地を65gをロール成型する。

- ① ココアアラドン生地(40g)を焼成し、果皮入りほろにがショコラオレンジ25gを  
サンドする。
- ② ①の生地、両面を油を敷いたオーブンシートに  
スチーム焼き(上火205℃/下火180℃、13分)。
- ③ 焼けたら、果皮入りほろにがショコラオレンジ25gをサンドし、  
ココアアラドンとネーブルチョコをトッピングする。

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**  
東京都港区 03-6386-7811 東京都 052-728-0500 九州支店 092-641-3771  
北海道支店 011-751-1855 東京支店 072-653-0112 ソントンホールディングス株式会社  
ソントン 022-765-6281 中国支店 082-568-1550  
<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。