

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。

