

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

国産若鶏と長ねぎが入った和風カレーフィリングを発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2024年4月1日（月）より「国産若鶏と長ねぎの和風カレー」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■「和素材」と「カレー」との親和性に着目

近年、菓子や調味料など、食品の幅広いカテゴリで「和」の要素をプラスした商品が見受けられます。「和」がアレンジの要素として活躍しており、人気な風味であると考えられます。また、ベーカリーにおいても「和」をテーマにした店舗が展開しており、パンにおいても「和」が浸透し、親和性があるものだと考えられます。

その中で、「和」×「カレー」の商品が、レトルトや菓子などで目立つようになってきています。日本人にとって、「カレー」と出汁などの「和」は馴染み深く、相性も良いことから、今回和風カレーのフィリングを開発いたしました。

また、当社で消費者調査を実施したところ（※）、カレーパンフェアにおいて、店頭で何種類かカレーパンが販売されていた場合「何種類か購入して食べ比べしたくなる」と回答された方が半数以上いることが分かりました。カレーパンは定番商品ですが、多様なカレーパンを販売することで消費者ニーズを満ち、ベーカリーの売上向上に貢献できると考えております。

（※）インターネットによる消費者調査（2023年 n=561）当社調べ

■商品特徴

36種類のスパイスを使用し、醤油・みりん・鰹だし（風味調味料）・長ねぎなどの奥深い旨みが調和した和風カレーです。国産の若鶏と長ねぎを使用しています。



【ご提案レシピ】

左：米粉湯種のもちもち生地に、国産若鶏と長ねぎを使用した和風カレーを包み、平たく焼き上げました。

鰹だしの効いた、優しい味わいのおやき風パンです。

右：ソフトフランス生地に、醤油・みりん・鰹だしなどを効かせた和風カレーを絞り、舞茸・長ねぎをトッピングしました。ごま油が香る和素材たっぷりのカレーパンです。

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	品名	荷姿	賞味期限	用途
4/1	国産若鶏と長ねぎの和風カレー	カレーフィリング	1 kg × 5 / 平パウチ	製造後 90 日 (未開封、30℃以下保存)	トッピング焼成、 包み込み

<パンフレット>

国産若鶏と長ねぎの和風カレー

ポイント1 和風の味わい
スパイスと各素材の旨みが調製した和風カレーです。
※ 鶏胸肉や鶏ハネスも含有調味料を使用

ポイント2 国産の若鶏と長ねぎを使用
粗挽きの国産若鶏・国産長ねぎを使用しました。
ダイスカットした長ねぎが和風の味わいを引き立てます。

ポイント3 26種類のスパイスを使用
26種類のスパイスを使用し、香り高く深みのある本格的な味わいです。

● 商品名：国産若鶏と長ねぎの和風カレー
● 品名：カレーフィリング
● 荷姿：1kg×5/平パウチ
● 賞味期限：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(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。
電子レンジで温める際は、必ず容器に刺さってくださいます。

国産若鶏と長ねぎの和風カレー

ポイント1 和風の味わい
スパイスと各素材の旨みが調製した和風カレーです。
※ 鶏胸肉や鶏ハネスも含有調味料を使用

ポイント2 国産の若鶏と長ねぎを使用
粗挽きの国産若鶏・国産長ねぎを使用しました。
ダイスカットした長ねぎが和風の味わいを引き立てます。

ポイント3 26種類のスパイスを使用
26種類のスパイスを使用し、香り高く深みのある本格的な味わいです。

ご家庭で楽しむ国産若鶏と長ねぎの和風カレーパン
ソフトフランス生地に、鶏胸・みりん・雞だしなどを効かせた和風カレーを絞り、鶏皮・長ねぎをトッピングしました。ご家庭で楽しむ簡単なおうちパンです。
①ソフトフランス生地50gを丸め、厚みにする。
②お好みで、十字カットを施す。
③鶏胸10g、長ねぎ5g、ソルトペースト5gをソフトフランス、ご家庭で楽しむ簡単なおうちパンにのせ、200℃で12分焼く。
④焼成後、上部中央に白ごまを振りかけ、完成です。

和風カレーのもちとおやきパン
和風カレーのもちもち生地に、国産若鶏と長ねぎを使用した和風カレーを絞り、手早く焼き上げました。雞だしが効いた、優しい味わいの和風おやきパンです。
①もち生地100gに、鶏胸肉と長ねぎの和風カレー20gをのせ、
②お好みで、上部中央に白ごまを振りかけ、完成です。
※ 焼成後は350℃で5分程度焼く、天板をのせ焼成する。

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
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-5279-7700 FAX: 03-5279-7701
http://www.sonton.co.jp/

1970年創業 03-4386-7811 東京支店 03-728-0300 九州支店 092-641-3771
中部支店 057-251-5455 北海道支店 011-251-5455 山口支店 083-943-0112
1975年創業 03-5279-7700 札幌支店 011-251-5455 仙台支店 022-251-5455 福岡支店 092-641-3771

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。