

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。

