

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**みずみずしい果肉の食感が楽しめるパインクリームを発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2024年4月1日（月）より「果肉入りトロピカルパインクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■夏場の食欲の落ちる時季にぴったりなパインクリーム

ベーカリーでパインを使用したパンはシロップ漬け・ドライフルーツのものが多く見受けられましたが、当社のフリングを使用することにより、手軽に果肉のみずみずしさを付与できます。

消費者調査※によると「夏に食べたい菓子パンの具材」でパインは年々人気が高まっていることが分かりました。夏の平均気温の上昇により、パインのように酸味がありみずみずしい素材が求められていると考えられることからパインクリームを開発いたしました。

今回発売する「果肉入りトロピカルパインクリーム」は大きめにカットしたパイン果肉入りのクリームで、菓子パンに合わせたり、そのままサンドやトッピング焼成をするなど、様々なレシピでご使用いただけます。

夏場の食欲の落ちる時季に、みずみずしい果肉入りクリームで売上アップに貢献いたします。

※インターネットによる消費者調査（2023年 n=441）当社調べ

■商品特徴

パイン果肉と果汁を使用した、みずみずしい果肉の食感が楽しめるパインクリーム。
クリームチーズをプラスし、コクのある爽やかな味わいに仕上げました。

**【ご提案レシピ】**

左：底にそばろを敷いて、上にパインクリームを包んだ菓子パン生地をのせて焼き上げました。パイン果肉とそばろの食感が楽しめる一品です。

右：ココナッツをトッピングしたクロワッサンに口あたり軽やかなパインホイップをサンドした、夏場にぴったりのトロピカルなパンです。

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	果肉入り トロピカルパインクリーム	果実ペースト (フラワーペースト)	1 kg × 6/ ピロー包装	製造後 75 日 (未開封、30℃以下保存)	生食、包み込み、 トッピング焼成

<パンフレット>

果肉入りトロピカルパインクリーム



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。