

**ソントン業務用 新商品発売のお知らせ****つぶあんをソース状に仕立てた新アイテム！****「十勝つぶあんソース」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8月1日（木）より「十勝つぶあんソース」を全国発売いたします。

**■固形入りソースに「つぶあん」が新登場**

当社はデザートトッピングに適した、果実や野菜の固形入りソースを販売しております。

今回、つぶあんをソース状に仕立てた「十勝つぶあんソース」を新発売いたします。デザートやドリンクに使える小豆アイテムは、つぶあんやゆで小豆が多く出回っていますが、「十勝つぶあんソース」はつぶあんの美味しい味わいと、ふっくらした小豆の粒食感を兼ね備えた新しい小豆アイテムです。小豆の風味と粒食感、デザートにトッピングしたときの見た目にもとことんこだわり、試行錯誤を繰り返してようやく発売に至りました。

小豆は、和スイーツはもちろん、アジアンスイーツでも馴染みのある素材であり、幅広いスイーツにお使いいただける定番アイテムとなっております。つぶあんの物性を緩めたり、ゆで小豆の液部を切る手間もなく、ワンステップでデザートに最適なトッピングをしていただけます。

**■商品特徴**

北海道十勝産の小豆を使用。小豆の食感を損なわないよう、ふっくら炊き上げました。小豆の粒との一体感にこだわったソースで、デザートのトッピングに最適です。適度な甘みもあり、粒食感が際立つドリンクにもおすすめです。

**【おすすめメニュー】**

- 1：フルーツや野菜がたっぷり入ったチェーに。
- 2：小豆を使った宇治金時などのかき氷に。
- 3：つぶあんの甘みとカフェラテの苦みが相性抜群のつぶあんカフェラテ。
- 4：定番の抹茶ラテに。

当社ダイレクトメール会員に登録いただいているお客様には、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
8月1日	十勝つぶあんソース	300g×12/ ピロー包装	製造後 180日 (未開封、冷蔵(0~10℃以下)保存)	トッピング



<パンフレット>



北海道十勝産小豆

# 十勝つぶあんソース

TOKACHI TSUBU-AN SAUCE

Point 1  
この  
1P

北海道十勝産小豆を使用



Point 2  
この  
1P

小豆の粒食感で  
ドリンクにもおすすめ



Point 3  
この  
1P

そのままききのトッピングに



**万能に使えるつぶあんソース**

- 北海道十勝産小豆を使用し、小豆本来の風味を生かした味わいに仕上げました。
- 小豆の粒との一体感にこだわったソースです。
- ふっくら炊き上げたつぶあんの美味しさと、存在感のある小豆の粒食感を楽しめます。
- 使い切りでご使用いただける小包装 300g荷姿。

- 商品名 : 十勝つぶあんソース
- 品名 : つぶあんソース
- 荷姿 : 300g×12(ピロー包装)
- 賞味期限 : 製造後180日(未開封)
- 保存方法 : 冷蔵(0~10℃)保存
- 使用上の注意 : 開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。



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**  
東京都千代田区千代 1-1-1  
 〒100-0001  
**ソントンプロ** で検索  
<https://www.sonton.co.jp/pro/>

新市場営業部 03-6386-7811    東海支店 052-728-0500    九州支店 092-641-3771  
 北海道営業部 011-751-1855    関西支店 072-633-0112    ソントンホールディングス株式会社  
 東北営業部 022-766-4281    中国営業部 082-968-1550    商品企画部 03-6386-7821

ソントンホールディングス株式会社  
 〒100-0001 東京都千代田区千代 1-1-1

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。