

ニュージーランド産グラスフェッドバター※を使用したまろやかな味わい

ソントン サン&テーブル あじわうバターのスプレッド新発売

ソントン食品株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎、以下ソントン）は、2025 年 9 月 1 日（月）に、瓶入りのクリーム「サン&テーブル あじわうバターのスプレッド」を新発売いたします。

■厳選した素材を使用した「サン&テーブル」バターフレーバーを新発売！

2025 年 3 月にリニューアル発売したサン&テーブルにニュージーランド産のグラスフェッドバター※を使用した「サン&テーブル あじわうバターのスプレッド」を追加し、ラインナップは合計で 4 品となります。

<ラインナップ>



あじわうバターのスプレッド

なめらかチーズクリーム

とろける北海道ミルク

香ばしアーモンド

■バターへの不満点を解消！バターのスプレッドに期待することはバターの「味」「コク」「香り」！

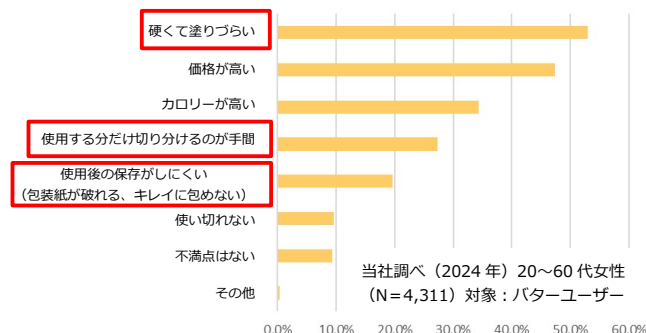
バターがパンと相性抜群なのはよく知られていますが、バター風味のスプレッドはほとんどありませんでした。そこで私たちは、バターのおいしさを手軽に味わえる新しいスプレッドをお届けしたいと考え、本商品を開発しました。

パンにバターを塗って食べるのは定番ですが、実は半数以上の方が「硬くて塗りにくい」と感じています。また、「切り分けるのが手間」「保存しにくい」といった使い勝手に関する不満も少なくありません。

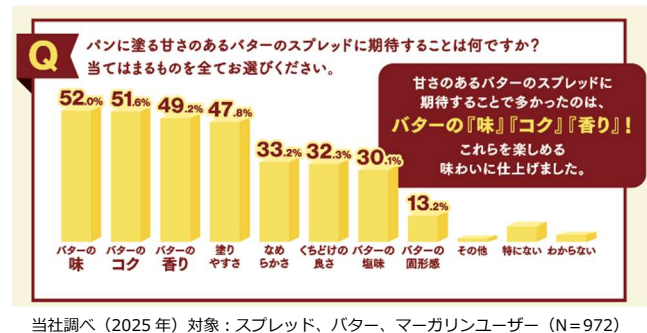
さらに、バターのスプレッドに期待する点として、「味」「コク」「香り」が多く挙げられました。

本商品は、バターに対する不満を解消し、バターのスプレッドへの期待に応えられるよう開発いたしました。

Q. パンにバターを塗る時の不満点は何ですか？



Q. バターのスプレッドに期待することは何ですか？



■商品のポイント

●ニュージーランド産グラスフェッドバター※使用。まろやかな味わい！

バターの美味しさを楽しめる、まろやかな味わい！ニュージーランド産グラスフェッドバター※を使用したスプレッドです。深みのある甘さの中にバターの香りとコクが広がり、バターの美味しさを感じていただけます。

※グラスフェッドバターは牧草で育てられた乳牛のミルクからつくられたバターです。
季節的な要因で一部補助飼料等を乳牛に与えている場合もあります。

塗りやすく
なめらか

瓶なので
保存しやすい

バターの
香り・味わい・
コクが楽しめる



<新商品概要>

商品名	内容量	希望 小売価格 (税別)	発売日	販売地域
サン&テーブル あじわうバターのスプレッド	145g	420 円	2025 年 9 月 1 日 (月)	全国 (スーパー・ ドラッグストアなど)

■ホームページでは多彩なアレンジレシピを順次公開予定!

食パンはもちろん、バゲットやスコーンに塗ったり、ジャムやあんこと合わせたりと、アレンジの幅が広がります。2025 年 9 月 1 日以降ホームページでレシピを公開しますので、ぜひ楽しみにお待ちください。

＼あんバター風パン／



バターとあんこの相性抜群！
甘さ控えめのつぶあんにはバターの香りが
合わさった、贅沢なパンです。

＼レーズンとバターのスプレッドのミニフランス／



バターの深い甘さの中に
レーズンの酸味がアクセント！
簡単美味しいアレンジです。

＼ヴィクトリアケーキ風サンド／



バターのコクといちごの甘酸っぱさに
ふんわりやわらかなスポンジが重なる、
ティータイムにおすすめのレシピです。

■Instagram では最新情報を発信中!

ソントン公式 Instagram では、商品情報やお得な情報を発信しています。アレンジレシピやジャムアートなどの楽しいコンテンツが盛りだくさん！ぜひ、フォローをお願いいたします。

<https://www.instagram.com/sonton.official/>



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

ソントン食品株式会社ホームページ URL: <https://www.sonton.co.jp/>
ソントン公式インスタグラム、公式フェイスブックは「ソントン」で検索