

2025年9月1日 ソントン食品株式会社

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

3種のチーズが織りなす、豊かな味わいの折り込み用シート発売

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)は、2025年9月1日(月)より「3種のブレンドチーズシートAT」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■惣菜パン市場規模の広がりに、便利な塩味系の折り込み用シート

近年のパン市場では、手軽さと満足感を求める「タイパ」「コスパ」志向の高まりを背景に、惣菜パンの販売金額が右肩上がりに推移(※1)しており、市場規模が拡大しています。また、翌日以降に食べるパンに期待することを調査(※2)したところ「食べ飽きない味わい」「しっとりしている」という点を重視していることが分かりました。

当社のスイート系の折り込み用シートは、パン生地の端まで均一な味わいを届け、しっとりとした食感に仕上がる点でご好評をいただいております。これら市場背景と消費者ニーズを受け、この度、惣菜パンや食事パンに最適な塩味系の折り込み用シートを発売いたしました。

惣菜パン需要が高まる中、チーズが年間を通して高い人気を誇るフレーバーであることに着目し、3種類の異なるチーズをブレンドした、奥深い味わいのチーズシートに仕上げました。しっとりした食感で、端までおいしく召し上がっていただけます。

(※1)富士経済「パン・スイーツ市場の全貌・課題分析 2023」より

(※2)インターネットによる消費者調査(2024年6月)n=442 当社調べ

■商品特徴

クリームチーズ・チェダー・カマンベールが織りなす、豊かな味わいに仕上げた塩味系シートです。アクセントにフランスロレーヌ地方産岩塩を使用しました。





【ご提案レシピ】チーズシートを折り込んだ食パン生地で作る、 3種類のバリエーションレシピ

上:ドライトマト・グリーンオリーブ・エダムチーズをトッピングし 焼き上げ、オリーブオイルで仕上げたフォカッチャです。

左下:ダイスチーズを巻き込んだシート折り込み生地を

フランス生地で包み込み、クープを入れて焼き上げました。

右下: 枝豆と黒ごまチーズを合わせて、こんがりと焼き上げました。

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
9/1	3種のブレンド チーズシートAT	フラワーペースト	600g×10/ シート	製造後 57 日	折り込み

<パンフレット>

3種のブレンドチーズシートAT



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。