

**ソントン業務用 新商品発売のお知らせ****フランス料理「ドフィノワ」をイメージしたポテトグラタンフィリングを発売**

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「北海道ポテトグラタン ドフィノワ風」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

**■秋冬に求められるグラタンパン**

当社が行った惣菜パンに関する消費者調査（※1）によると、「グラタンパン・ホワイトソースのパン」は秋・冬ともに一番食べたい味わいという結果が出ており、過去同様の調査においてもグラタンパンは常に上位にランクインしています。またパン屋さんで食べたいグラタンパンの種類について調査（※2）したところ、「ポテトグラタン」が上位となりました。そのニーズに応えるべく、ポテトグラタンフィリングの開発に至りました。

**■グラタンのルーツ フランス料理「ドフィノワ」**

ドフィノワは薄切りのじゃがいも・生クリーム・牛乳を使い、にんにくとナツメグの風味を効かせたフランス郷土料理で、グラタンのルーツとも言われています。にんにくが効いたホワイトソースの料理が近年外食メニューで話題となっている背景から、ポテトグラタンの中でもドフィノワ風の味に着目いたしました。

北海道産のじゃがいもが持つ優しい甘さとクリーミーな食感に、牛乳・生クリーム・エメンタールチーズパウダー・にんにく・ナツメグを合わせてドフィノワ風のポテトグラタンフィリングに仕上げました。

シンプルなグラタンパンはもちろん、野菜や肉類とも相性良く様々なレシピにご使用いただけます。北海道フェアやフランスフェアなどにもおすすめのフィリングです。

（※1） インターネットによる消費者調査（2023 年 10 月 n=440 / 2023 年 12 月 n=475）当社調べ

（※2） インターネットによる消費者調査（2025 年 2 月 n=974）当社調べ

**■商品特徴**

北海道産のじゃがいも・牛乳・生クリームを使用した、ポテトグラタンフィリング。バター・エメンタールチーズのコクとにんにく・ナツメグがアクセント。

**【ご提案レシピ】**

手前：ポテトグラタンとベーコン・ローズマリーを合わせた上品なクロワッサン。

奥左：食パン生地にポテトグラタンとそら豆を包んだ、春先にもピッタリの彩りグラタンパン。

奥右：ポテトグラタンとアンチョビソースを合わせたお酒にも合うタルティーヌ。

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 | 北海道ポテトグラタン<br>ドフィノワ風 | グラタン風<br>フィリング | 1 kg × 5/<br>平パウチ | 製造後 70 日<br>(未開封、冷蔵(0～10℃)保存) | トッピング焼成、<br>包み込み |

## <パンフレット>

### 北海道ポテトグラタン ドフィノワ風

**SONTON**

## 北海道ポテトグラタン ドフィノワ風

北海道産のじゃがいも・牛乳・生クリームを使用した、  
ポテトグラタンフィリング。  
バター・エメンタルチーズのkokと、  
にんにく・パセリがアクセント。

**北海道産  
じゃがいも・  
牛乳・生クリーム  
使用**

**ドフィノワとは…**  
フランス産東部ドフィノワ地方  
産物の総称で、厚切りのじゃがいも・  
ホウレン草・生クリームで作る  
グラタン風ポテトグラタン。  
にんにくとパセリの風味が特徴的な  
シンプルな味わいでも、  
ドフィノワグラタンの絶品とも  
言われています。

**POINT 1** 北海道産の  
こだわり

**POINT 2** ドフィノワ風の  
味付け

**POINT 3** シンプルな味わいで  
広がるレシピ

- 商品名: 北海道ポテトグラタン ドフィノワ風
- 品名: グラタン風フィリング
- 荷姿: 1kg×5/平パウチ
- 賞味期限、保存方法: 製造後70日(未開封、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。  
電子レンジで温める際は、他の容器に移し替えてください。

## 北海道ポテトグラタン ドフィノワ風

**POINT 1** 北海道産の  
こだわり

**POINT 2** ドフィノワ風の  
味付け

**POINT 3** シンプルな味わいで  
広がるレシピ

### Recipe

**ポテトグラタンベストリー ドフィノワ仕立て**

クロワッサン生地、クリームをドフィノワ風の  
ポテトグラタンフィリングを包み込みました。  
ベーコンを色合いとローズマリーの香りで上品に仕上げたベストリーです。

- クロワッサン生地(15cm幅)を一辺8cmの正方形(50g)にカットし、  
ドリーノワ(100g)を入れる。
- ホイロ後、適量、北海道ポテトグラタンドフィノワ風 25gを絞り、
- ダースベーコン2枚をのせ、エダマシ(10g)×2gをトッピングして  
焼成する(上火200℃/下火200℃、15分)。
- ローズマリー適量で仕上げ。

(※10個/1パック、約20個/箱、賞味期限: 製造後70日)  
(※このレシピは参考です。お好みでアレンジしてください。)

**北海道じゃがいもとそら豆の彩りグラタン**

食パン生地に北海道産じゃがいものグラタンとそら豆を包み込みました。  
じゃがいものクリーミーな食感に、そら豆の香りと色合いがマッチした一品です。

- 食パン(生地40g)に、そら豆8g、北海道ポテトグラタンドフィノワ風 25gを包み、
- ホイロ後、上部にも火を掛け、シシトリーチーズ(6g)をトッピングし、  
蒸気蒸成する(上火210℃/下火200℃、10分)。

**アンチョビポテトのグラタンタルティース**

ポテトグラタンとアンチョビを合わせた、スウェーデン料理「ラングゼン」のレシピを  
イメージしました。お楽しみもあふれるタルティースです。

- 2.5cm幅にスライスしたフランスパン(厚さサイズ1.2cm×8cm)に  
北海道ポテトグラタンドフィノワ風50gを塗り広げる。
- アンチョビペースト(10g)をのせ、チーズ(10g)をのせ、エダマシ(10g)×2gを  
トッピングして焼成する(上火230℃/下火190℃、8分)。
- パセリ適量で仕上げ。

(※10個/1パック、約20個/箱、賞味期限: 製造後70日)  
(※このレシピは参考です。お好みでアレンジしてください。)

商品購入・サンプルご希望の方へ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。

**ソントン食品株式会社**  
北海道札幌市中央区南一条西五丁目1番1号  
〒060-0801  
TEL: 011-751-1815  
FAX: 011-751-1816  
E-MAIL: [son-ton@son-ton.co.jp](mailto:son-ton@son-ton.co.jp)  
<http://www.son-ton.co.jp/pro/>

札幌支店 011-751-1815  
仙台支店 022-765-6281  
東京支店 03-6386-7811  
大阪支店 06-7175-1451  
名古屋支店 052-725-0500  
福岡支店 092-641-3771  
金沢支店 076-261-7821

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.son-ton.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。