

～有機ジャム(有機JAS認定)をより身近な存在に～
ソントン食品「有機いちごジャム」、「有機ブルーベリージャム」
食べきりやすい小瓶サイズを新発売

ソントン食品工業株式会社(本社:東京都江東区、社長:石川紳一郎)では、「有機いちごジャム」、「有機ブルーベリージャム」のシリーズに従来の265gに加え、145gの食べきりやすい小瓶サイズを2015年3月1日より追加いたします。

素材には、有機栽培の果実、有機砂糖、有機レモン果汁を使用し、有機JASの認定を受けたこだわりのジャムです。果実本来の美味しさが引き立つ味わいで、ミネラル分を含んだ有機砂糖のまろやかな甘みが特徴です。食パンにぬるだけでなく、ヨーグルトやパンケーキ、フレンチトーストに添えるなどバリエーションに富んだアレンジでお楽しみ頂けます。

今回ラベルには新たにきらりと光るラベルを採用し、店頭でもお客様にわかりやすく、手に取りやすいパッケージに仕上げました。

* 弊社ホームページ(<http://www.sonton.co.jp/>)にて、「フレンチトーストのブルーベリー添え」など、様々なお役立ちレシピを掲載しています。

<商品概要>

□商品名 有機いちごジャム／有機ブルーベリージャム

□内容量 145g

□希望小売価格 360円(税別)

□賞味期限 360日



【ご参考 有機ジャム応用レシピ】 フレンチトーストのブルーベリー添え



材料 2人分

有機ブルーベリージャム・・・適量/バゲット・・・4～6切れ程度

卵・・・1個/牛乳・・・100cc/砂糖・・・大さじ1/バター・・・10g

作り方 ①ボウルに卵、牛乳、砂糖を加え、泡だて器でよく混ぜ、スライスしたバゲットによく染み込ませる。

②熱したフライパンにバターをひき、①を両面こんがり焼く。

③皿に盛り、有機ブルーベリージャムをかける。

□■□お問合せ先□■□

ソントン食品工業株式会社 お客様相談室(フリーダイヤル) 0120-358359