

ソントン業務用新商品発売のお知らせ

「はちみつ」「白桃」「ずんだ」

春～夏にかけておすすめ3アイテム新発売!!

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文)は、「アカシアはちみつリエール」「果肉ごろごろまるやか白桃」「茶豆のずんだ餡」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

今回は、春～夏にかけておすすめの「はちみつ」「白桃」「ずんだ」の商品をご紹介します！

今後弊社ダイレクトメール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します。※ダイレクトメールの登録は随時承っております。



アカシアはちみつリエール 使用



果肉ごろごろまるやか白桃 使用

<商品概要>

	商品名	商品特徴	荷姿	賞味期限	用途
3月発売	アカシアはちみつリエール	ハンガリー産アカシアはちみつを使用。上品でなめらかな食感、口どけのはちみつフィリング。	剣先ピロー包装 500g×6	120日 (未開封、30℃以下保存)	サンド・包み込み・トッピング焼成
	果肉ごろごろまるやか白桃	ピーチリキュールで味に深みをつけた白桃果肉たっぷりの贅沢なクリーム。	ピロー包装 1kg×6	60日 (未開封、30℃以下保存)	サンド・包み込み・トッピング焼成
4月発売	茶豆のずんだ餡	国産の藻塩を使用した甘さ控えめのずんだ餡。	ピロー包装 500g×6	90日(未開封、冷蔵(0～10℃保存))	包み込み

* 弊社ホームページ(<http://www.sonton.co.jp/pro/>)にて、詳細レシピを掲載しています。

アカシアはちみつリエールパンフレット

果肉ごろごろまるやか白桃パンフレット

SONTON
Acacia Honey
アカシアはちみつリエール

ハンダー系アカシアはちみつリエールは美味しくて噛むほどはちみつが溶け出し、さらさらとした食感。口どけの軽快、生食用はちみつリエールです。

- POINT 1 低カロリー 低糖質
- POINT 2 低糖質
- POINT 3 低糖質

Recipe

●種類名：アカシアはちみつリエール
●原産国：フランス
●賞味期限：開封後、冷蔵で30日以内
●保存方法：開封後は冷蔵庫で保存してください。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

Recipe

POINT 1 ハンダー系アカシアはちみつ使用!
低糖質かつ高糖質であるハンダー系アカシアはちみつを配合することで甘味は、アカシア由来の上品な甘みです。低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。

POINT 2 ナンダや惣菜、パンをしても生地に馴染みにくく、硬さも可能な製菓用パン適性
独特のクチュクチュとした食感と、サクサクとした食感も兼ね備えた食感です。生食での使用にもおすすめです。

POINT 3 使いやすい 新タイプ500g小包装
通常のパン生地よりも、柔らかく、扱いやすい食感です。製菓用パンにもおすすめです。

ボム・ド・ミエル

フランス産のアカシアはちみつを使用した、低糖質パン生地です。サクサクとした食感と、低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

SONTON
たっぷり果実の贅沢クリーム
果肉ごろごろまるやか白桃

白桃のまるやかで甘じやんと、ビーツリキュールの上品で風味豊かな、果実たっぷりの贅沢クリームです。

POINT 1 ビーツリキュールで噛みつけた自然な酸味が! 自然な酸味が噛むほどに広がるビーツリキュールを使用。酸味が噛むほどに広がるビーツリキュールを使用。

POINT 2 たっぴり白桃のシャーベット登場!
大粒の果肉がたっぷり。白桃の果肉をそのまま使用。大粒の果肉がたっぷり。白桃の果肉をそのまま使用。

POINT 3 噛むと解け! そのままで噛み込みでも幅広い用途で使用可能
噛むと解ける食感のため、そのままでも幅広い用途で使用可能。噛むと解ける食感のため、そのままでも幅広い用途で使用可能。

Recipe

POINT 1 果肉ごろごろ 噛みつけた自然な酸味が!

POINT 2 たっぴり白桃のシャーベット登場!

POINT 3 噛むと解け!

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

Recipe

POINT 1 ビーツリキュールで噛みつけた自然な酸味が!
自然な酸味が噛むほどに広がるビーツリキュールを使用。酸味が噛むほどに広がるビーツリキュールを使用。

POINT 2 たっぴり白桃のシャーベット登場!
大粒の果肉がたっぷり。白桃の果肉をそのまま使用。大粒の果肉がたっぷり。白桃の果肉をそのまま使用。

POINT 3 噛むと解け!
噛むと解ける食感のため、そのままでも幅広い用途で使用可能。噛むと解ける食感のため、そのままでも幅広い用途で使用可能。

白桃のマープルシロイン

白桃の果肉をそのまま使用。大粒の果肉がたっぷり。白桃の果肉をそのまま使用。大粒の果肉がたっぷり。白桃の果肉をそのまま使用。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

茶豆のずんだ餡パンフレット

SONTON
茶豆のずんだ餡

低糖質タイプ! 低糖質タイプ! 低糖質タイプ!

- POINT 1 低糖質タイプ! 低糖質タイプ!
- POINT 2 こだわりの薄皮使用!
- POINT 3 使い切りやすい500g小包装! 使い切りやすい500g小包装!

Recipe

茶豆のずんだ餡は、低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。茶豆のずんだ餡は、低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

Recipe

POINT 1 低糖質タイプ! 低糖質タイプ!
低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。

POINT 2 こだわりの薄皮使用!
薄皮を使用。薄皮を使用。薄皮を使用。薄皮を使用。

POINT 3 使い切りやすい500g小包装!
使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

Recipe

POINT 1 低糖質タイプ! 低糖質タイプ!
低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。

POINT 2 こだわりの薄皮使用!
薄皮を使用。薄皮を使用。薄皮を使用。薄皮を使用。

POINT 3 使い切りやすい500g小包装!
使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

Recipe

POINT 1 低糖質タイプ! 低糖質タイプ!
低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。低糖質ながらも、食感もサクサクとした食感です。

POINT 2 こだわりの薄皮使用!
薄皮を使用。薄皮を使用。薄皮を使用。薄皮を使用。

POINT 3 使い切りやすい500g小包装!
使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。使い切りやすい500g小包装。

ソントン株式会社
<http://www.sonton.co.jp/>

□■■□リリースに関するお問合せ□■■□

ソントンホールディングス株式会社 R&D本部 マーケティング部
〒135-0016 東京都江東区東陽 6-3-2
TEL:03-6386-7821/FAX:03-5635-1724 URL:<http://www.sonton.co.jp/pro/>