

～業務用新商品発売のお知らせ～

## 4月1日よりベーカリー様専用 ドレッシング「パンドレ」を2品発売！

ソントン食品(本社:東京都文京区、社長:石川紳一郎)では、「パンドレ黒酢たまねぎ」、「パンドレデリシャストマト」を4月1日より全国のベーカリー様向けに発売を開始しました。

### <パンドレ 黒酢たまねぎ ・ パンドレ デリシャストマト>

パンドレシリーズはソントンがベーカリーの為に開発したサンドイッチ専用のドレッシングです。粘度があり染み込みにくい為、素材やパンの美味しさを損なわないのがポイントです。

「パンドレ黒酢たまねぎ」は、健康素材として人気のある黒酢とワインビネガーを併用したコクのある酸味が特徴です。まろやかな甘みをつけることで、食べやすく後引く味わいに仕上げました。また、生たまねぎ・乾燥たまねぎを併用することでたまねぎの風味と食感にもこだわりました。

野菜・たまごサラダ・白身魚フライのサンドなどにおすすめです。

「パンドレデリシャストマト」は、ダイストマトをたっぷり使用した、トマトの美味しさを存分に味わえる一品です。透明感のある赤色がパンに彩りを添えます。ホワイトペッパー、にんにくを加えピリッとスパイシーな味わいを演出、更にワインビネガーですっきりとした酸味に仕上げました。

野菜・ツナ・鶏肉・白身魚フライのサンドなどにおすすめです。

### 【商品概要】

商品名	荷姿	賞味期限	用途
パンドレ 黒酢たまねぎ パンドレ デリシャストマト	剣先ピロー 500g×6×2 (ダンボール入り)	90日 (未開封30℃以下保存)	サンド

### 【パンドレ黒酢たまねぎ おすすめレシピ】

#### 『オニオンフィッシュサンド』



#### <コンセプト>

白身魚フライと甘酸っぱい黒酢たまねぎドレッシングでさっぱりとコク深い味わいに仕上げました。

### <作り方>

調理パン60gに次の具材をサンドする。

(白身魚フライ70g、レタス7g、赤たまねぎ5g、**パンドレ黒酢たまねぎ**15g)

### 【パンドレデリシャストマト おすすめレシピ】

#### 『ニース風サラダサンド』



### <コンセプト>

ツナ・ゆで卵・ブラックオリーブ・レタスでニース風  
サラダをイメージ！トマトドレッシングがよく合います。

### <作り方>

食パン2枚で次の具材をサンドする。

(ツナフィリング40g、ゆで卵スライス30g、ベビーリーフ7g、ブラックオリーブ5g、レタス15g、**パンドレデリシャストマト**15g)

### ●リリースに関するお問合せ●

ソントン食品工業株式会社マーケティング部 担当 : 栗田・飯嶋

〒112-0011 東京都文京区千石 4-39-17

TEL: 03-5976-5741/FAX: 03-5976-3121 URL: <http://www.sonton.co.jp/>