

～業務用新商品発売のお知らせ～

11月1日より ベーカリー様向け商品を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、「とちおとめ濃い苺シート LA」、「プチグルメリシアンピロシキ S」を11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。

<とちおとめ濃い苺シート LA>

「とちおとめ濃い苺シート LA」は、国産とちおとめいちご果汁を使用した華やかなピンク色のフラワーペーストシートです。甘さの中に爽やかな香りが広がる濃厚な味わいです。

以前より、冬～春向けのシートとしてご愛顧頂いていた当商品ですが、果汁を10%アップし、より濃厚な味わいでリニューアル発売します。

【商品概要】

商品名	荷姿	賞味期限	用途
とちおとめ 濃い苺シート LA	600g×10	57日 (未開封 30℃以下保存)	折込み

【おすすめレシピ】

『恋いちごクローバー』



<コンセプト>

ふんわりいちごが香る生地を4つ合わせて焼き上げました。

ハートをシェアして幸せ！な棚栄えする一品です。

<作り方>

- ① 菓子パン生地2kg にとちおとめ濃い苺シート LA1枚を包み、3つ折り1回2つ折り1回行う。
- ② 生地(3mm厚)を20cm幅に伸ばし、2cm(20g)毎にカットする。
- ③ カットした生地の層を上向きにしてハート形にし、4つ並べる。
- ④ ホイロ後、卵白を塗り焼成する。(上火170℃/下火180℃、12分)
- ⑤ 粗熱が取れたら、フラット粒々いちご2010 10gをつける。

使用商品:フラット粒々いちご2010(2kg×2)

<プチグルメロシアンピロシキS>

「プチグルメロシアンピロシキS」は、肉の旨みと春雨の豊かな食感が楽しめる本格ロシアンピロシキフィリングです。ピロシキとは、小麦粉の皮で詰物を包み、揚げる又は焼いたロシアでおなじみの料理です。ロシアでは家庭や料理店、屋台で広く登場するメニューです。具材としては味付けした肉、野菜、ゆで卵など様々です。

ベーカリーの定番メニューはもちろん、ソチオリンピックが開催される2014年のスタート、ベーカリーの棚を盛り上げるのにぴったりの商品です。

【商品概要】

商品名	荷姿	賞味期限	用途
プチグルメ ロシアンピロシキ S	平パウチ 500g×5×2	90日 (未開封 30℃以下保存)	包み込み

【おすすめレシピ】

『もちもちロシアンピロシキ』



<コンセプト>

もちもち食感が楽しめる本格ロシアンピロシキ！
一口ごとにお肉の旨味が広がる食感豊かな一品です。

<作り方>

- ① 調理パン生地40gに、プチグルメロシアンピロシキ S40gをピロシキ成形する。
- ② ホイロを取らずにラックタイム後、フライする。

～ さらにひと手間アレンジも！「卵入りピロシキフィリング」～

ピロシキフィリング：刻んだゆで卵＝2：1で混合したものを包むとさらに手作り感のある美味しさに！

●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/>