

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**お手軽にもっちり食感をプラス！求肥風フィリングを発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：結城浩文）は、2022年10月1日（土）より「お手軽求肥風フィリング」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■フィリングを使って人気のもちもち食感をプラス

「もちもち」は定番の人気食感で、パンやスイーツにおいても求肥を使用したり、もちもちとした生地の商品が増えています。当社ではもちもちとした食感と、すぐに使える手軽さにこだわった「お手軽求肥風フィリング」を開発いたしました。袋をカットしてすぐに使い、パン生地の形状に合わせてお好きな量を、お好きな形に絞ることができます。抹茶、桜、さつまいもなど旬の和素材と組み合わせたり、あんパンなどの定番品に取り入れることで、お手軽に付加価値をプラスすることが可能です。

■商品特徴

もちもちとやわらかな粘りのある求肥風フィリングです。絞ってすぐに使い、焼成してもきれいに焼き残る使い勝手の良さがポイントです。

**【ご提案レシピ】**

小倉餡ともっちりとした食感の求肥風フィリングを合わせきな粉をふって焼き上げたミニブレッドです。

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	荷姿	賞味期限	用途
10月1日	お手軽 求肥風フィリング	500g×6/ ピロー包装	製造後 65日 (未開封、30℃以下保存)	包み込み

お手軽求肥風フィリング

SONTON
お手軽
求肥風フィリング

もちりとやわらかな粘りのある求肥風フィリングです。
絞ってすぐに使え、焼成してもきれいに焼き残る
使い勝手の良さがポイントです。



POINT1
アレンジ自在な
フィリング物性

POINT2
焼成しても
やわらかな食感

POINT3
シンプルな
味わい

- 商品名：お手軽求肥風フィリング
- 品名：求肥風フィリング
- 容量：500g×6/ビニール包装
- 賞味期限、保存方法：製造後65日(未開封、30℃以下保存)
- 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。
袋の先をカットする前に十分もんでください。



**お手軽
求肥風フィリング**



POINT1
アレンジ自在な
フィリング物性

好きな分量に調整しやすく
生地形状に合わせて
使用することができます。

POINT2
焼成しても
やわらかな食感

焼成後も硬くなりなく
もちり食感を
お楽しみいただけます。

POINT3
シンプルな味わい

ほんのり甘さがあり
小倉・抹茶・桜・きなこ
など和素材とも相性良く
シンプルな味わいです。

RECIPE **もちりあんブレッド**

もちりとした食感の求肥風フィリングとあんを合わせ
きなこをふって焼き上げたミニブレッドです。



- ①リネードした食パン生地(4枚用)を17cm×15cm(370g)にカットする。
- ②①に粒あん50gを塗り広げ、**お手軽求肥風フィリング**35gを2本のライン状に絞り、ロール成形する。
- ③②の縦じ目を下にして縦半分にカットした後、断面が見えるように編み、型(※)に入れる。
- ④ホイロ後、きなこ適量をふって焼成する(上火190℃/下火195℃、22分)。

(※)型サイズ=13cm×7cm、高さ5cm

ご使用の際のポイント






開封前に袋全体をよくもむ 袋の先を3cmほどカット 先にももむことで均一に1 型へらでも使用できます

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。

ソントン株式会社
東京都港区千代田1-10-10
〒105-8501 東京都港区千代田1-10-10
TEL: 03-6386-7811 FAX: 03-6386-7821
URL: <https://www.sonton.co.jp/pro/>

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.sonton.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。