

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**今注目の国産柑橘「せとか」を使用したパン用フィリングを発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：結城浩文、以下ソントン）は、2022年11月1日（火）より「国産せとかクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■柑橘の大トロ「国産せとか」にこだわったフルーツクリーム

ソントンでは、ブランド化が進む国産柑橘市場の動向に着目し、中でも特に人気の高い品種「せとか」の果汁を使用したフルーツクリームを開発いたしました。

せとかはジューシーで甘さが強く、香りの良いのが特徴で、別名“柑橘の大トロ”とも呼ばれています。生産が難しく贈答用とされることも多い高級フルーツですが、近年では洋菓子市場をはじめ、飲料など身近な商品でもせとかが使用され、人気が高まってきています。

今回発売する「国産せとかクリーム」は希少なせとかの果汁を使用することで、お手軽に高級感を演出することができます。また耐熱性もあるため様々なレシピにご使用いただく事が可能です。

■商品特徴

柑橘の大トロと呼ばれる希少な国産せとかの果汁を使用しました。コクのある甘さとまろやかな酸味のバランスが良いフルーツクリームです。

**【ご提案レシピ】**

左：ブリオッシュに房を形作るようにクリームをサンドした味も見た目もせとかな、可愛らしいトロペジェンヌ。

右：デニッシュ生地にクリームを絞って焼き上げ、せとかの爽やかな風味と相性の良いまろやかなホワイトチョコで仕上げた一品。

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
11月1日	国産せとかクリーム	1kg×6/ピロー包装	製造後60日 (未開封、30℃以下保存)	サンド、包み込み、 トッピング焼成

<パンフレット>

国産せとかクリーム



SONTON
SETOKA CREAM
国産せとかクリーム

岩橋の大トロと呼ばれる希少な国産せとかの果汁を使用しました。
コクのあふ甘さとまろやかな酸味のバランスが良いアフタークリームです。

Point 1

国産せとかの
こだわり

岩橋の大トロと呼ばれる、希少な
国産せとかのストリート果汁を使用
しています。お手頃な高品質を演出
できるアフタークリームです。

Point 2

香りが良く甘さと酸味の
バランスがとれた味わい

せとかならではの爽やかな香りと、コク
深い甘さとまろやかな酸味が相俟し
ています。

Point 3

なめらか食感・
幅広い用途

なめらかな食感と口どけで、生食でも
焼成でも使用可能です。生クリームで
面糊や生地の厚みや調湿が不要で、
様々なレシピに応用が広がります。

**せとかとほー
ジャーキー**が甘みが強く、
香りの良いのが特徴で、別名
「国産の大トロ」にも呼ばれて
いる高級アフタークリームです。

● 商品名: 国産せとかクリーム
● 品名: 果実ペースト(フラーペースト)
● 容量: 1kg×6/ビロー包装
● 賞味期限・保存方法: 製造後60日(未開封、30℃以下保存)
● 使用上の注意: 開封後は冷蔵室(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。
保存の状態によっては、一部分離したように見える場合がありますが品質には問題ありません。

SETOKA CREAM
国産せとかクリーム

Point 1

国産せとかの
こだわり

岩橋の大トロと呼ばれる、希少な
国産せとかのストリート果汁を使用
しています。お手頃な高品質を演出
できるアフタークリームです。

Point 2

香りが良く甘さと酸味の
バランスがとれた味わい

せとかならではの爽やかな香りと、コク
深い甘さとまろやかな酸味が相俟し
ています。

Point 3

なめらか食感・
幅広い用途

なめらかな食感と口どけで、生食でも
焼成でも使用可能です。生クリームで
面糊や生地の厚みや調湿が不要で、
様々なレシピに応用が広がります。

Recipe

せとかとホワイトチョコのアニッシュ

アニッシュ生地を国産せとかクリームと合わせて焼き上げ、
ホワイトチョコで仕上げました。せとかの爽やかな風味と
ホワイトチョコのまろやかな甘みが相性の良い一品です。

- アニッシュ生地(4.5cm厚)を直径6cmのセルクルで抜く(45g)。
- ホイロ液、国産せとかクリーム25gを攪り、焼成する
(上火200℃/下火200℃、12分)。
- 冷めたら、NEWフラットホワイトチョコ5gを
アニッシュ部分に付け、表面が固まってきたら
再度上から2g撒掛けし、ビスターチ適量で仕上げ、
使用器具→NEWフラットホワイトチョコ(24g×2)

まるでせとかをトロペジェンヌ

ブナペジェンヌ生地を厚さ0.2cmにクリームをサンドし、焼き見栄も
せとかを、可愛らしいトロペジェンヌに仕上げました。

- プリオン生地30gを丸く平らに伸ばし(直径6cm、厚(※1)に入れる。
(※1)1.95cm/下火200℃、8分)。
- 冷めたら、せとかホイップ(※2)40gを丸い口金で絞りサンダする。
- 彩粉適量をトッピングし、上部中央にビスターチ1粒を押し込む。
お好みでミントの葉を飾り付け。

(※1)型サイズ: 直径6.5cm、高さ3.5cm
(※2)せとかホイップ(国産せとかクリーム・ホイップ2:1で置きしたもの)

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。