

**ソントン業務用 新商品発売のお知らせ****人気アイテム「レモン」を使用した産地謳い商品を3品同時発売**

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3月1日（火）より「瀬戸内レモンクリーム」「NEWフラット瀬戸内レモンチョコ」「地中海レモンのクリームソース」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

**■市場のレモン人気にマッチした商品展開**

昨今、食品・飲料市場において注目の「レモン」。塩レモンがブームとなった2014年頃から注目が集まり、レモンを使用した商品数も年々増加傾向となっています（※1）。また弊社が行っているベーカリー調査（※2）から、レモンの商品は多い時には新商品（スイート系）の約4割を占める事が分かっており、レモン人気の影響はベーカリー市場にも及んでいると考えられます。

また市販品の傾向として、瀬戸内レモン・イタリアレモンなど“産地謳い”が目立つことから、当社では既存品の「フレッシュイタリアレモン」に加え、新たに「瀬戸内レモンクリーム」「NEWフラット瀬戸内レモンチョコ」「地中海レモンのクリームソース」の産地にこだわった3商品を同時発売致します。それぞれの商品に特徴を持たせ、お客様に幅広い選択肢を提供できる商品展開に致しました。

（※1）日経POS情報のデータを基に2019年1月～2021年12月の各月におけるレモン商品の初登場数を自社集計（地域：全国/業態：日経収集店舗・全スーパー/商品名に「レモン」がつく商品）

（※2）都内15店舗のベーカリーにおける毎月の新商品を調査。

**■商品特徴****・瀬戸内レモンクリーム**

手摘みした瀬戸内産レモンを皮ごと搾った「丸絞り果汁」と、瀬戸内産レモンの果皮を配合したレモンクリーム。爽やかでやわらかい酸味とほのかな苦みが特徴です。

**【ご提案レシピ】**

左：ブリオッシュに瀬戸内レモンクリームを包みチーズホイップを注入したクリームパン。レモン柄ステンシルシートの作り方もパンフレット内でご提案します。  
右：デニッシュに瀬戸内レモンクリームを巻き込んだサクristan。サクサク食感と爽やかな酸味が好相性。  
他にも「冷やして食べるパン」におすすめです。

### ・NEWフラット瀬戸内レモンチョコ

瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用し、爽やかで優しいレモン味が楽しめる色鮮やかなレモンチョコレートコーティングです。



#### 【ご提案レシピ】

上から反時計回り

- 1：瀬戸内レモンクリームとホイップを合わせNEWフラット瀬戸内レモンチョコをコーティングしたレモン形のブリオッシュ。
- 2：ペストリーの二番生地で作ったレモンティータルト。
- 3：コロネの中にNEWフラット瀬戸内レモンチョコを流し込み、チーズホイップを合わせました。
- 4：レーズン・ナッツ・ホワイトチョコを練り込んだココア生地、NEWフラット瀬戸内レモンチョコをコーティングしたクグロフ。

### ・地中海レモンのクリームソース

バター・生クリームのコクに、にんにくの香りを合わせ、シチリア産レモンの濃縮果汁を加えた、酸味のあるレモンクリームソースです。具材と合わせて調理パンにご使用ください。



#### 【ご提案レシピ】

- 左：サラダチキンとブロッコリーを包んだフランスパンと合わせました。コクがありながらさっぱりとした味わいです。
- 右：海老とズッキーニに爽やかな酸味の地中海レモンのクリームソースを合わせたデニッシュ。

弊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致します。 ※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               |
|------|------------------|--------------|--|------------------|
| 3月1日 | 瀬戸内レモンクリーム       | 1kg×6/ピロー包装  | 製造後60日<br>(未開封、30℃以下保存)                  | サンド、包み込み、トッピング焼成 |
| 3月1日 | NEWフラット瀬戸内レモンチョコ | 2kg×2/ダンボール  | 製造後180日<br>(未開封、室温保存)<br>※4月～10月は25℃以下保存 | コーティング           |
| 3月1日 | 地中海レモンのクリームソース   | 500g×6/剣先パウチ | 製造後120日<br>(未開封、30℃以下保存)                 | トッピング焼成          |

<パンフレット>

瀬戸内レモンクリーム

**POINT 1** 瀬戸内産レモンの爽やかな風味

**POINT 2** レモン果皮入り

**POINT 3** 幅広い用途と扱いやすさで商品ラインナップの充実へ貢献

●商品名：瀬戸内レモンクリーム  
 ●品名：果実ペースト(アワーペースト)  
 ●荷姿：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(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。黒っぽい霜状のものは原料のレモン由来ですので、品質には問題ありません。保存の状態によっては、一部霜化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。

**POINT 1** 瀬戸内産レモンの爽やかな風味  
瀬戸内産レモンを皮ごと搾った「爽やかな風味」を味わう。レモンの酸味と爽やかな風味をお楽しみいただけます。

**POINT 2** レモン果皮入り  
手搾みじん切りの瀬戸内産レモンの果皮を配合し、爽やかなレモンの風味が広がります。

**POINT 3** 幅広い用途と扱いやすさで商品ラインナップの充実へ貢献  
サンドはもちろん、巻物のトッピング構成にも使用可能です。冷やして食べるパンにもおすすめです。

**RECIPES**

**瀬戸内レモンの爽やかなクリームパン**  
 原入りの瀬戸内レモンクリームをフレッシュ生地に包み込み焼き上げ、マスカルポーネホイップを仕上げた、レモンクリームがたっぷり詰まった爽やかなパンです。  
 ●フレッシュ生地35gに瀬戸内レモンクリーム20gを包み、型(φ11)に入れる。  
 ●ホイップ後、レモンクリームを絞り出し、生地を伸ばし、生地を折りかけ、焼成する(上火200℃/下火205℃、11分)。  
 ●冷めたら、マスカルポーネホイップ(φ11)を15gを注入する。  
 (※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：産地不明のホイップ)

**瀬戸内レモンのサクristan**  
 デュニッシュ生地を瀬戸内レモンクリームを塗り広げ、ツイストして焼き上げた。サクリとした生地と甘っぱいフィリングが個性抜群。片手で手軽に食べられます。  
 ●デュニッシュ生地を40cm幅の状態で伸ばす(2.5mm厚)。  
 ●生地の下半分に対して生地40%の瀬戸内レモンクリームを塗り広げ、上半分の生地を巻く。  
 ●3cm(約70g)幅にカットし、ツイストしてフックリングシートを敷いた天板に並べる。  
 ●焼成させずに焼成する(上火190℃/下火190℃、24分)。  
 ●焼成後、メイクアップ(φ11)350gを塗り、ビスターチを適量で仕上げ。  
 (※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：産地不明のホイップ)

NEWフラット瀬戸内レモンチョコ

**POINT 1** 瀬戸内産レモンの果汁パウダー使用

**POINT 2** 鮮やかなレモン色

**POINT 3** 油煎移行ブロック製法

●商品名：NEWフラット瀬戸内レモンチョコ (チョコレート利用食品)  
 ●品名：チョコレートコーティング  
 ●荷姿：2kg×2/ダンボール  
 ●賞味期限、保存方法：製造後180日(未開封、室温保存)※4月～10月は25℃以下  
 ●使用上の注意：開封後は25℃以下に保存し、お早めにご使用ください。

**POINT 1** 瀬戸内産レモンの果汁パウダー使用  
瀬戸内産産地で特水産物の少ない気候で、国内有数のレモンの産地です。瀬戸内産レモンの果汁パウダーを使用し、爽やかなレモン風味に仕上げました。

**POINT 2** 鮮やかなレモン色  
鮮やかなレモン色で、ビスターチやベリー、チョコ、ホイップチョコなどと合わせても、鮮やかなコントラストを楽しむことができます。おいしくいただけます。

**POINT 3** 油煎移行ブロック製法  
生地からの油煎の移行をブロックし、手やオイルのべたつきと油色を防止する独自の製法を採用しています。

**RECIPES**

**サクサクコロネ瀬戸内レモン**  
 デュニッシュ生地を瀬戸内レモンクリームを塗り広げ、ツイストして焼き上げた。サクリとした生地と甘っぱいフィリングが個性抜群。片手で手軽に食べられます。  
 ●フレッシュ生地(30cm幅)を35cm(φ20)にカットし、コロネ型で成形する。  
 ●ホイップ後、焼成する(上火210℃/下火200℃、12分)。  
 ●冷めたら、NEWフラット瀬戸内レモンチョコ15gをスプーンで生地の中に入れて、お早めにご使用ください。  
 ●レモンチョコが固まったらチーズホイップ(φ11)20gを注入し、焼成適量で仕上げ。  
 (※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：産地不明のホイップ)

**瀬戸内レモンのチョコナッツグロフ**  
 鮮やかな黄色と、黒色のコントラストが華やかでサクサク、レモンクリームベリーの酸味と、くるみチョコのほろ苦みがマツコトシさんの味わいです。  
 ●ココアパウダーを生地全体にホイップチョコチップ、ローストしたくるみ、ラムレーズン等を各生地20gずつ振り込む。  
 ●生地80gを伸ばし、グロフ型(φ11)に入れる。  
 ●ホイップ後、焼成する(上火190℃/下火200℃、12分)。  
 ●冷めたら、フレッシュ生地から搾った新鮮な瀬戸内レモン果汁15gを付け、お早めにご使用ください。ビスターチを適量で仕上げ。  
 (※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：産地不明のホイップ)

**香るレモンと紅茶のアーモンドタルト**  
 ベストリーの2層生地で作るパン屋さん風のタルト。しっとりとした紅茶香るアーモンドクリームに、レモンの甘っぱい味わいを合わせた。午後のひと時にご賞味ください。  
 ●生地1.5mm厚に伸ばし、ペーパーを敷いたタルト型(φ11)に成形する(約22g)。  
 ●紅茶アーモンドクリーム(φ11)20gを塗り、焼成する(上火200℃/下火205℃、18分)。  
 ●冷めたら、NEWフラット瀬戸内レモンチョコ10gを全体に付け、お早めにご使用ください。ビスターチを適量で仕上げ。  
 ●フレッシュ生地1g/パールホイップチョコ3粒/ビスターチ適量で仕上げ。  
 (※フレッシュ生地：産地不明の生地、ホイップ：産地不明のホイップ)

