

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

熊本県産和栗のペーストを使用！パン用折り込みシートを発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2024年8月1日（木）より「熊本和栗シートIR」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■栗の人気について

栗は、秋に食べたい菓子パンにおいて1位に選ばれる^(※1)、不動の人気を誇るアイテムです。さらに毎月の新商品調査^(※2)より、栗を使用したパンの販売が、秋だけにとどまらず冬まで継続傾向にあり、栗の需要が拡大してきていることが分かりました。

今回、栗の産地として名高い熊本県産の和栗を選定しました。熊本県産和栗の謳いで、商品の付加価値を向上し、高単価の商品作りに貢献します。

(※1)当社調べ インターネットによる消費者調査（2023年 n=440）

(※2)当社調べ 関東圏のオープンフレッシュベーカリー18店舗を対象に新商品の味わいを調査(2021年8月～2024年2月)

■商品特徴

風味豊かな熊本県産和栗のペーストを使用し、ほっくりとした優しい栗の味わいに仕上げたクリームタイプのシートです。北海道産生クリームを加え、コク深くクリーミーな味わいに！さらにきび砂糖[®]^(※)をプラスしてまろやかな優しい甘さに仕上げました。

(※)きび砂糖[®]は、ウエルネオシュガー株式会社の登録商標です。



【ご提案レシピ】

左：ホイップを注入し、チョコとけしの実でころんとした栗をイメージした和栗のショコラぱんです。

右：生地にもクリームにも熊本県産の和栗を使用し、モンブランのような一品に仕上げたパンです。

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です。

＜商品概要＞

発売日	商品名	品名	荷姿	賞味期限	用途
8/1	熊本和栗シートIR	フラワーペースト	600g×10／シート	製造後57日 (未開封、30℃以下保存)	折り込み

<パンフレット>

熊本和栗シートIR



Point 1
熊本県産和栗のペーストを使用

Point 2
北海道産生クリームときび砂糖[®]をプラス

Point 3
優れた伸縮性と作業性の良さ

●商品名：熊本和栗シートIR
●品名：フタワーペースト
●料 量：600g×10/シート
●賞状期限、保存方法：製造後7日(未開封、30℃以下保存)
●使用上の注意：素手で開封を避けてください。
袋内に乾燥剤が封入されていますが、製造時に注入したもので、袋内には開封後7日以内に使い切ってください。

Kumamoto Waguri Sheet
熊本和栗シートIR

和栗のショコラばん

熊本和栗シートを生地に取り込み、ごんと膨らんだ生地の上に仕上げた、和栗の風味とチョコの甘さが特徴的！
ぜひお楽しみください。お楽しみください。

栗好きのための熊本和栗モンブラン

生地にクリームと和栗の風味をプラスし、モンブラン風に仕上げました。熊本和栗の風味とチョコの甘さが特徴的！
ぜひお楽しみください。お楽しみください。

●商品名：熊本和栗シートIR
●品名：フタワーペースト
●料 量：600g×10/シート
●賞状期限、保存方法：製造後7日(未開封、30℃以下保存)
●使用上の注意：素手で開封を避けてください。
袋内に乾燥剤が封入されていますが、製造時に注入したもので、袋内には開封後7日以内に使い切ってください。

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。