

◆ **ソントン業務用 新商品発売のお知らせ** ◆**北海道産黒豆のふっくら食感と****国産きなこの香ばしさが楽しめるクリームを発売** ◆

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10月1日（火）より「ふっくら黒豆入りきなこクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

**■和スイーツの盛り上がり**

近年、和風に仕立てたスイーツや、有名な和菓子とのコラボパンなどが登場し、和スイーツが盛り上がりを見せています。背景には円安の影響でインバウンド需要が後押しになっていると考えられます。

また和素材の「きなこ」は、都内に専門店が出店していたり、市販品でも使用されているアプトレンドな素材です。更に、消費者調査(※)によると年齢問わず支持され、且つ春や秋にもニーズのある素材ということがわかり注目いたしました。

今回の新商品は「黒豆」をきなこのクリームに加えることで、黒豆のふっくら食感と上品な甘み、きなこの香ばしさをお楽しみいただける味わいに仕上げました。

(※)インターネットによる消費者調査(2023年3月(春):n=132 10月(秋):n=125 12月(冬):n=110) 当社調べ

**■商品特徴**

北海道産黒豆と国産きなこを使用しました。黒豆のふっくらとした食感と上品な甘み、きなこの香ばしさが特徴のなめらかなクリームです。

**【ご提案レシピ】左上から時計回り**

- 1：クリームと求肥風フィリングを包み、きなこをトッピング。  
黒豆と求肥風フィリングの2つの食感が楽しめるきなこ餅風パン。
- 2：クリームを包んだ菓子パン生地に抹茶クッキー生地を被せた、抹茶×黒豆×きなこの和づくしメロンパン。
- 3：ブリオッシュ生地の中央にクリームを絞り、そばろと粉糖をトッピング。黒豆の上品な甘さときなこの香ばしさが存分に味わえる。

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	品名	荷姿	賞味期限	用途
10/1	ふっくら黒豆入り きなこクリーム	フラワーペースト	1kg×6/ ピロー包装	製造後 67日 (未開封、30℃以下保存)	生食、 トッピング焼成、 包み込み

<パンフレット>

ふっくら黒豆入りきなこクリーム



**ふっくら黒豆入り  
きなこクリーム**

北海道産黒豆と国産きなこを使用しました。黒豆のふっくらとした食感と上品な甘み、きなこの香ばしさが特徴的なめらかなクリームです。

**1 相性の良い黒豆ときなこ**  
黒豆の上品な甘さと、きなこの香ばしさが相性抜群です。黒豆のふっくら食感が存分に味わえます。

**2 北海道産黒豆使用**  
北海道産の黒豆を使用し、素材で親しみやすい味わいに仕上げました。

**3 幅広い用途・なめらかな食感**  
包み込みトッピング焼成はもちろん、なめらかな食感と口どけで、サンドなどの生食でもお楽しみいただけます。

**商品名:** ふっくら黒豆入りきなこクリーム  
**品名:** フLOWERペースト  
**荷姿:** 1kg×6/ピロー包装  
**賞味期限・保存方法:** 製造後67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。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。茶色っぽい点状のものは原料のきなこ由来ですので、品質には問題ありません。

**ふっくら黒豆入り  
きなこクリーム**

**1 相性の良い黒豆ときなこ**  
黒豆の上品な甘さと、きなこの香ばしさが相性抜群です。黒豆のふっくら食感が存分に味わえます。

**2 北海道産黒豆使用**  
北海道産の黒豆を使用し、素材で親しみやすい味わいに仕上げました。

**3 幅広い用途・なめらかな食感**  
包み込みトッピング焼成はもちろん、なめらかな食感と口どけで、サンドなどの生食でもお楽しみいただけます。

**RECIPE**

**黒豆ときなこのもちっとぱん**  
白パン生地には黒豆入りのきなこクリームと未開封アイスクリームを包み、きなこをトッピングして仕上げました。黒豆と未開封アイスクリームの2つの食感が楽しめるきなこ餅ぱんです。

●白パン生地約40g、ふっくら黒豆入りきなこクリーム25g、お砂糖20g、卵黄1個(約10g)、卵白1個(約50g)、バター10g、塩少々、ドライフルーツ(お好みで)適量、きなこ適量

●オーブン: 180℃(上火170℃/下火170℃、11分)  
●冷ましてから、室温で30分ほど冷ましてから、お楽しみください。

**和づくしメロンぱん**  
梅子パン生地には黒豆入りのきなこクリームを包み、梅干しをトッピングして仕上げました。梅干しと黒豆の食感が楽しめるきなこ餅ぱんです。

●梅子パン生地30g、ふっくら黒豆入りきなこクリーム15g、お砂糖20g、卵黄1個(約10g)、卵白1個(約50g)、バター10g、塩少々、ドライフルーツ(お好みで)適量、梅干し1個(約10g)、きなこ適量

●オーブン: 180℃(上火170℃/下火170℃、12分)  
●冷ましてから、室温で30分ほど冷ましてから、お楽しみください。

**ふっくら黒豆ときなこのブリオッシュ**  
黒豆入りのきなこクリームを包んだブリオッシュ生地には、お砂糖と卵黄をトッピングしました。黒豆の上品な甘さと、きなこの香ばしさが存分に味わえるぱんです。

●ブリオッシュ生地約40g、ふっくら黒豆入りきなこクリーム35g、お砂糖20g、卵黄1個(約10g)、卵白1個(約50g)、バター10g、塩少々、ドライフルーツ(お好みで)適量、きなこ適量

●オーブン: 180℃(上火170℃/下火170℃、12分)  
●冷ましてから、室温で30分ほど冷ましてから、お楽しみください。

●冷ましてから、室温で30分ほど冷ましてから、お楽しみください。

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**  
支店/〒114-8541 東京都品川区大崎4-15-15  
ソントンプロ 株式会社  
https://www.sonton.co.jp/pro/

総社/〒630-8588 大阪府東淀川区大津1-1-1  
大阪支店/〒545-8588 大阪府阿倍野区大津1-1-1  
福岡支店/〒815-8588 福岡県東区大津1-1-1  
札幌支店/〒060-8588 北海道札幌市東区大津1-1-1  
仙台支店/〒980-8588 宮城県仙台市東区大津1-1-1  
東京支店/〒100-8588 東京都千代田区大津1-1-1  
名古屋支店/〒460-8588 愛知県名古屋市中区大津1-1-1  
京都支店/〒600-8588 京都市東山区大津1-1-1  
大阪支店/〒550-8588 大阪府大阪市東区大津1-1-1  
広島支店/〒730-8588 広島県広島市東区大津1-1-1  
岡山支店/〒700-8588 岡山県岡山市東区大津1-1-1  
福岡支店/〒810-8588 福岡県福岡市東区大津1-1-1  
鹿児島支店/〒900-8588 鹿児島県鹿児島市東区大津1-1-1  
那覇支店/〒900-8588 沖縄県那覇市東区大津1-1-1

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/](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。