

**ソントン業務用 新商品発売のお知らせ****香味野菜の旨みを生かしたビーフシチューフィリングを発売**

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2024年10月1日（火）より「香味野菜のとろ旨ビーフシチュー」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

**■香味野菜の旨みを生かした、温めるととろりとするビーフシチューフィリング**

ベーカリーの新商品調査（※）より、通年で見るとホワイトシチューとブラウンシチューの商品は同等の出現数で、どちらもニーズのあるアイテムであると考えます。市場では、ホワイトシチューとブラウンシチューの商品を同時に販売するフェアを実施されており、売り切れる店舗が出るほど人気となっています。シチューアイテムを複数展開することで、購買意欲の向上につながると考え、毎年好評いただいております既存のホワイトシチューフィリングに加え、新たにブラウンシチューを開発いたしました。市販品のシチューやカレー、ボロネーゼなどで「香味野菜」が味のポイントであることに着目し、香味野菜のペーストである“ミルポア”を加えビーフの旨味を引き立てました。作業性を維持しながらも、温めるととろりとする口どけの良いベースにこだわったビーフシチューフィリングです。

チーズはもちろん、アスパラやとうもろこし、きのこなどの旬の素材とも相性抜群で、季節問わずご使用いただけます。二次加工にもおすすめで、ホワイトシチューとの複数展開など様々なレシピでご活用ください。

（※）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4月～2024年4月）

**■商品特徴**

フォンドヴォーや香味野菜のペーストであるミルポアを加えました。牛肉の旨味が引き立つ、コク深いビーフシチューフィリング。温めるととろりとするベースで、肉と野菜の具材感を引き立て、食感豊かに仕上げました。

**【ご提案レシピ】**

左：フランス生地に、ビーフシチューとブロッコリーを合わせ、表面にシュレッドチーズをたっぷり付けて焼き上げました。  
右：フランスパンに、香味野菜の入ったビーフシチューを塗り、きのこ・トマト・パセリをのせ、彩りよく仕上げました。  
二次加工にもおすすめ！

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	香味野菜の とろ旨ビーフシチュー	ビーフシチュー フィリング	1 kg×5/ 平パウチ	製造後 70 日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	トッピング焼成、 包み込み

<パンフレット>

香味野菜のとろ旨ビーフシチュー

**Point 1**  
ビーフの旨味

**Point 2**  
香味野菜のペーストをプラス

**Point 3**  
とろりとしたベースと具材感

●商品名：香味野菜のとろ旨ビーフシチュー  
●品名：ビーフシチューフィリング  
●荷姿：1kg×5/平パウチ  
●賞味期限・保存方法：製造後70日(未開封、冷蔵(0~10℃)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。  
電子レンジで温める際は、他の容器に移し替えてください。

香味野菜のとろ旨ビーフシチュー

**Point 1**  
ビーフの旨味  
グレービーソース・フォンドヴォーを加え、コク深い牛肉の旨味を引き出しました。

**Point 2**  
香味野菜のペーストをプラス  
香味野菜のペーストであるミルポア(※)を使用し、さらに赤ワインを加え、奥行きのある味わいに仕上げました。  
(※)ミルポア…香味野菜を弱火で長時間、蒸げ目を付けずに炒めたフランス料理にて用いられるペースト。

**Point 3**  
とろりとしたベースと具材感  
温めるとろりとするペースド、肉と野菜の具材感を引き立て、食感豊かに仕上げました。

**Recipe**

**ビーフシチューの香ばしチーズフランス**  
フランス生地に、ビーフシチューとプロコローを合わせ、表面にシュレッドチーズをたっぷり付けて焼き上げました。とろりとしたシチューとカリカリチーズが絶妙です。カリとろ食感を是非お試しください。

●フランス生地(※)50g、香味野菜のとろ旨ビーフシチュー40gを包む。  
●表面に粉を塗り、表面は油を軽くシュレッドチーズ15gを付ける。  
●180℃油、中火で約12分入れ、蒸し焼き(フタを閉じ)12分をトッピングしてステーキ焼成する(上火230℃/下火210℃、12分)。

(※)フランス生地(※)  
冷凍食品 100g  
賞味期限 2025.03.31  
生産国 フランス

**きのことトマトのビーフシチュータルティース**  
フランス生地に、香味野菜の入ったビーフシチューを盛り、きのことトマト・パセリで、彩りよく仕上げました。お好みの具材でアレンジ自在の、簡単二次加工レシピです！

●2.5cm幅のフライパン(容量1.2L)に、香味野菜のとろ旨ビーフシチュー40gを盛り広げる。  
●きのこ(※)25g、ミニトマト(1/2カット)1個をのせ、シュレッドチーズ15g、パセリ2.5gをのせて中火でトッピングし、焼成する(上火230℃/下火180℃、8分程度)。  
●パセリ適量で仕上げ。

(※)きのこ…しめじ、ひたひたのしめじ、パセリをオーブントイラーで乾燥したもの

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 03-6386-7811 東京支店 03-738-0550 九州支店 093-641-2771  
北海道支店 011-751-1855 関西支店 072-633-0112 ソントンホールディングス株式会社  
大阪支店 022-765-6281 中国支店 082-568-1550 鹿児島支店 093-638-7221  
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。