

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

辛さと旨みが調和したアラビアータフィリングを発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2025年3月1日（土）より「ナスとペンネの辛旨アラビアータ」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■辛いだけじゃない！旨みが広がるアラビアータフィリング

惣菜パンの市場は拡大傾向にあることに加え※1、暑さが長期化してきていることから、辛いアイテムが広がりを見せています。これまで夏はカレーパンフェアを展開するベーカリーが多かったですが、今年はカレー以外の辛いアイテムも多くみられ※2、また消費者に「夏に惣菜パンで食べたいスパイシーな味わい」を調査したところ、1位メキシカン（64.7%）、2位カレー（62.6%）に次いで3位イタリアン（55.8%）となりました※3。メキシカン・カレーアイテムは既存品がある為、辛いイタリアンアイテムの「アラビアータフィリング」の開発に着手いたしました。

また、ここ数年“旨み”というワードがアップトレンドとなっており、市販品でも“旨み”をポイントとしている商品が数多く見られます。中でも、トマトソース系の旨みアップには“魚介”の要素が取り入れられていることに着目し、あさりエキスを隠し味に加えました。辛いだけではない「辛旨」な味わいに仕上げ、ペンネや揚げナスを加えた、具材感あるフィリングです。ソーセージなどの肉や季節の野菜と合わせ、様々なレシピでご活用ください。

※1)富士経済「パン・スイーツ市場の全貌・課題分析 2023」

※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4月～2024年10月)

※3)インターネットによる消費者調査(2024年 n=326)当社調べ

■商品特徴

完熟トマトペーストにガーリック・唐辛子を効かせ、ペンネ・揚げナスを加え、あさりエキスを隠し味に。

辛さと旨みが調和したアラビアータフィリングです。



【ご提案レシピ】

手前：ピザ生地に、ナスとペンネが入った辛旨なアラビアータフィリングとモッツァレラチーズを包んだカルツォーネ。
奥：ガーリックと唐辛子が効いたアラビアータフィリング・ベーコン・グリル野菜をのせ、シュレッドチーズをつけて焼き上げた彩り鮮やかなフォカッチャ。

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
3/1	ナスとペンネの 辛旨アラビアータ	アラビアータ 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>

ナスとペンネの辛旨アラビアータ

POINT 1 熟トマトペーストを使用
旨みと酸味の両方ある熟トマトのペーストに、ガーリックの香りをプラス。辛旨の香りを引き立て、さらさらとしたアラビアータフィリングです。

POINT 2 豊富な具材感
ナスとペンネの組み合わせ、旨みと酸味の両方ある熟トマトのペーストに、ガーリックの香りをプラス。辛旨の香りを引き立て、さらさらとしたアラビアータフィリングです。

POINT 3 あさりエキスプラス
旨みと酸味の両方ある熟トマトのペーストに、ガーリックの香りをプラス。辛旨の香りを引き立て、さらさらとしたアラビアータフィリングです。

● 商品名：ナスとペンネの辛旨アラビアータ
● 品名：アラビアータフィリング
● 荷姿：1 kg × 5 / 平パウチ
● 賞味期限：製造後70日(未開封、冷蔵(0~10℃)保存)
● 使用上の注意：開封後48時間(10℃以下)に入れ、お早めにご使用ください。アサリエキス調味料の基準のアサリにはカキが混入しています。電子レンジでの加熱の際は、他の容器に移し替えてください。

POINT 1 熟トマトペーストを使用
旨みと酸味の両方ある熟トマトのペーストに、ガーリックの香りをプラス。辛旨の香りを引き立て、さらさらとしたアラビアータフィリングです。

POINT 2 豊富な具材感
ナスとペンネの組み合わせ、旨みと酸味の両方ある熟トマトのペーストに、ガーリックの香りをプラス。辛旨の香りを引き立て、さらさらとしたアラビアータフィリングです。

POINT 3 あさりエキスプラス
旨みと酸味の両方ある熟トマトのペーストに、ガーリックの香りをプラス。辛旨の香りを引き立て、さらさらとしたアラビアータフィリングです。

アラビアータのカルツォーネ
ピザ生地、ナスとペンネが入った辛旨アラビアータフィリングとモzzarellaチーズを包み、表面にニンニクペーストをつけて焼き上げました。イタリア風野菜の辛旨堪能できます。

● ピザ生地 1枚 (20cm径) 1枚、40gに伸ばし、お好みで伸ばしおきます。
● ペンネ 100g、お好みで伸ばしおきます。
● 旨みと酸味の両方ある熟トマトペースト 100g、お好みで伸ばしおきます。
● モzzarellaチーズ 100gを包み、お好みで伸ばしおきます。
● ナスとペンネを洗って、スチーム加熱する。
● アラビアータフィリングを混ぜ、お好みで伸ばしおきます。

成分	100gあたり	1個あたり
エネルギー	190kcal	190kcal
たんぱく質	3.0g	3.0g
脂質	12.0g	12.0g
炭水化物	18.0g	18.0g
食塩相当量	0.5g	0.5g

Recipe

グリル野菜とベーコンのアラビアータフォカッチャ
フィノキオ生地と、ナスとペンネが入ったアラビアータフィリング、ベーコン・チーズを包み、表面にニンニクペーストをつけて焼き上げました。旨みと酸味の両方ある熟トマトペーストをプラスして、お好みで伸ばしおきます。

● フォカッチャ生地 1枚 (20cm径) 1枚、お好みで伸ばしおきます。
● ナスとペンネの辛旨アラビアータフィリング 100g、お好みで伸ばしおきます。
● ベーコン 100g、お好みで伸ばしおきます。
● チーズ 100g、お好みで伸ばしおきます。
● ナンニクペースト 100g、お好みで伸ばしおきます。
(上記 100g 1パック、12個)

商品購入・サンプルご希望の方へ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
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1
TEL: 03-5366-7811 FAX: 03-5366-7812
E-MAIL: sonnton@sonnton.co.jp

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。