

## 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、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ア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。

