

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ

ネーブルオレンジ果皮入りのオレンジフロマージュクリームを発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：石川紳一郎）は、2025年3月1日（土）より「オレンジフロマージュクリーム」を全国のベーカリー様向けに発売いたします。

■暑くても食べやすい味わいのオレンジフロマージュクリーム

当社で実施している新商品調査（※）のうち春夏のフルーツを使用した新商品において、使用頻度の高いアイテムは1位レモン・2位いちご・3位オレンジであり、オレンジは定番的なアイテムであることに着目いたしました。また、オレンジの風味を最も引き立ててくれたマスカルポーネと合わせ、重すぎずさっぱりとした味わいを目指し、開発いたしました。

夏の長期化が懸念されますが、オレンジフロマージュクリームは、冷やしても美味しいパンにもおすすめのフィリングです。ホイップと合わせたり、ハーブやスパイス・塩を効かせたりなど、様々なレシピに活用いただくことができ、売上の向上に貢献いたします。

（※）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（2024年3月～2024年8月）

■商品特徴

ネーブルオレンジ果皮の爽やかな風味と程よい苦みに、北海道産マスカルポーネのコクが優しく調和したクリームです。



【ご提案レシピ】

左：オレンジのほろ苦さがアクセントのオレンジフロマージュクリームに、塩・バター・はちみつを掛け合わせた塩パンです。
右：オレンジピールが入った爽やかな味わいのクリームとホイップを合わせ、暑い時期でも食べやすいスイーツのようなトロペジェンヌに仕上げました。

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。

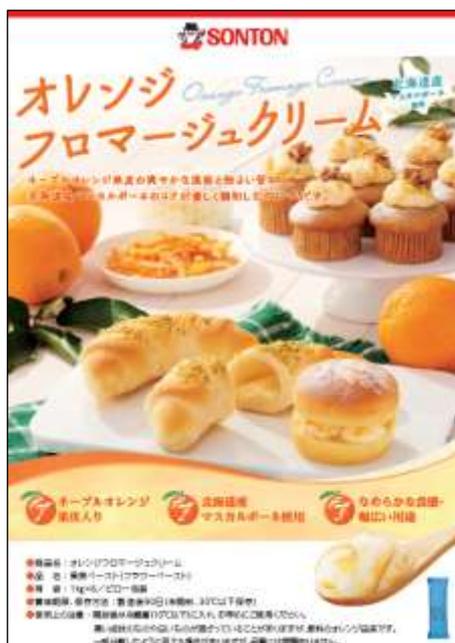
※ダイレクトメールの会員登録は随時受付中。

<商品概要>

発売日	商品名	品名	荷姿	賞味期限	用途
3/1	オレンジフロマージュ クリーム	果実ペースト (フラワーペースト)	1 kg × 6/ ピロー包装	製造後 90 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>

オレンジフロマージュクリーム



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。