

ソントン業務用 新商品発売のお知らせ**ふわっと、とろける、ほぐれ感のある、たまごカスタード発売**

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「ふわとろたまごカスタード」を全国のベーカリー様向けにリニューアル発売いたします。

■手作りカスタードの共通点「ほぐれ感」と、優しく広がる「たまご風味」を目指しました！

当社では手作りカスタードのおいしさを研究するため、ベーカリーのクリームパン調査(*)を行っています。調査結果から、手作りカスタードの食感には共通して「ほぐれ感(セツ感がありながら口に入れたときに、ほろほろとほどけていき、口の中ですーっと溶けていく、口どけの良いふわとろ食感)」があることに着目しました。また、味わいの傾向は、たまご風味がありながらも、ミルク・バニラともバランスが取れている事が分かりました。以上から、従来品より食感と味わいをブラッシュアップさせ、よりおいしいカスタードを目指し開発いたしました。

包餡のみならず、トッピング焼成、サンドやホイップ混合など生食でもお使いいただくことができます。また、甘さ控えめで優しい味わいのため、お手持ちの素材とも組み合わせやすく、パンのバリエーションを増やすことに貢献できます。

(*)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・チェーンベーカリー18店舗を対象に、定番クリームパンの味わいを調査
(2024年5月)

■商品特徴

ふわっと、とろける、ほぐれ感のある口どけなめらかなカスタードクリームです。甘さ控えめで、卵の風味が優しく広がります。

**【ご提案レシピ】**

- 上：もちっとした湯種生地、クリームを包んだ、様々な食感を味わえるクリームパンです。
- 左下：ブリオッシュにクリームとホイップを合わせ注入した、軽い食感のコロネです。
- 右下：デニッシュ生地にケーキラム・キャラメルシロップ・クリームを合わせ焼き上げました。更に、ホイップをトッピングし、甘く優しい味わいに仕立てました。

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	ふわとろたまごカスタード	フラワーペースト	1kg×6/ 剣先ピロ包装	製造後 60 日 (未開封、 冷蔵(0~10℃)保存)	生食、包み込み、 トッピング焼成

<パンフレット>

ふわとろたまごカスタード

ふわとろたまごカスタード

ふわとろとろける、ほぐれ感のある
口どけなめらかなカスタードクリームです。
甘さ控えめで、喉の風味が優しく広がります。

北海道産
牛乳・卵がりと

ふわとろ軽い
口どけの良い食感

卵のコクを
生かした味わい

幅広い用途

●商品名：ふわとろたまごカスタード
●品名：フラワーペースト
●規格：1kg×6/剣先ピロ包装
●賞味期限、保存方法：製造後60日(未開封、冷蔵(0~10℃)保存)
●使用上の注意：原料が冷蔵(10℃以下)にあり、お早めにご使用ください。
一部包装したよりに見える粉白がありますが、品質には問題ありません。
分装している場合は、開封する前にすずんでからご使用ください。

ふわとろたまごカスタード

ふわとろとろける、ほぐれ感のある
口どけなめらかなカスタードクリームです。
甘さ控えめで、喉の風味が優しく広がります。

北海道産
牛乳・卵がりと

ふわとろ軽い
口どけの良い食感

卵のコクを
生かした味わい

幅広い用途

●商品名：ふわとろたまごカスタード
●品名：フラワーペースト
●規格：1kg×6/剣先ピロ包装
●賞味期限、保存方法：製造後60日(未開封、冷蔵(0~10℃)保存)
●使用上の注意：原料が冷蔵(10℃以下)にあり、お早めにご使用ください。
一部包装したよりに見える粉白がありますが、品質には問題ありません。
分装している場合は、開封する前にすずんでからご使用ください。

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。