



ニュースレター第88号



ほうじ茶ブームからあんこに続きクリームをリリース

昨年の11月、ニュースレターで紹介した「ほうじ茶あん」から10カ月。いまだに「ほうじ茶」の勢いは止まらないようです。ほうじ茶自体の人気も高い理由としては以下が挙げられるそうです。

- ・低カフェイン→夜遅い時間に飲んでも睡眠しやすい
 - ・ビタミンCが豊富→レモンの5倍のビタミンCの含油量のため風邪がひきにくくなる
 - ・リラックス効果→ほうじ茶独特の香ばしい香りは「ピラジン」という成分が含まれ、リラックス効果が見込める
- これに乗じて大手企業もほうじ茶を使用したメニューに力を入れています。

●ハーゲンダッツジャパン→クリスピーサンド『ほうじ茶 和の菓 ～黒糖仕立て～』

●スターバックスコーヒージャパン→『加賀 棒ほうじ茶 フラペチーノ®』

●ローソン→「アイスほうじ茶ラテ」



そんな中、今回ほうじ茶を使った新クリームがソントンさんからリリースされます。

SONTON
KAGABO HOJICHA
加賀棒
ほうじ茶クリーム

金沢発祥の伝統茶“加賀棒茶”を使用しました。
芳しい香りとしっかりとした甘みが広がる
口どけなめらかなクリームです。

Point 1 加賀棒茶パウダーを使用!
芳しい香りと
しっかりとした甘み。

Point 2 加賀棒茶の芳醇な風味を
生かしつつ、なめらかな
食感と口どけを実現!

Point 3 そのままでも包み込みでも
幅広い用途で使用可能!
ホイップとの混合もおすすめ!

●商品名：加賀棒ほうじ茶クリーム
●品名：パウダーペースト
●内容量：ビロー包装1kg×6(ダンボール入り)
●賞味期限、保存方法：製造後67日(未開封、30℃以下保存)
●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。

加賀棒ほうじ茶クリーム
KAGABO HOJICHA

Point 1 加賀棒茶パウダーを使用!
金沢発祥の伝統的なほうじ茶“加賀棒茶”のパウダーを使用。
加賀棒茶の芳しい香りとしっかりとした甘みが広がります。

Point 2 なめらかな口どけ!
自社独自の配合技術により、加賀棒茶の芳醇な風味を
生かしつつ、なめらかな食感と口どけに仕上げました。

Point 3 そのままでも包み込みでも幅広い用途で使用可能!
そのままサンドやコロンネでも、包み込みや落とし焼きなどの機威でもお使いいただけます。
またホイップと混合してもほうじ茶の味わいがよく感じられます。

Recipe

もちもちほうじ茶キューブ
ライ麦入り食パン(生地に、香り豊かな加賀棒ほうじ茶クリームともちもちの
あんこを巻込んで焼き上げました。お好みの味わいになったりの一品です。
●ライ麦入り食パン(生地)45gに、加賀棒ほうじ茶クリーム30g、あんこ10g、
あんこシート10gを巻込み、キューブ型に入れ、
●オーブンで、180℃で15分焼く。
●焼き上がった後、お好みのソースをかける。

ほうじ茶の和風モンブラン
パウダーの風味豊かなプロシッシュ生地に、白乳クリームを絞って焼き上げ、
焼成後に加賀棒ほうじ茶クリームを混ぜ込んだホイップクリームと栗甘露煮で
和風のモンブランのように仕上げました。
●プロシッシュ生地35gを軽く伸ばし、型枠に入れる。
●オーブンで、180℃で15分焼く。
●焼き上がった後、モンブラン(生地)45gに、加賀棒ほうじ茶クリーム30g、栗甘露煮10gを
ホイップクリームを絞って、栗甘露煮を飾りつけてお楽しみください。
(※お好みのソース、お好みのソースをかける)

商品・レシピについてお気軽にお問い合わせください。03-6386-7821
商品購入・商品見本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
http://www.sonton.co.jp/

業務用HPでは新規会員登録中!
ソントンプロ で検索

ほうじ茶とクリームのバランスが良く「ほうじ茶ラテ」のような味わいに仕上がりました。抹茶クリームに続く和風のフィリングです。あんこと一緒に入れて焼きこんでもおいしく仕上がると思います。女性受けすること間違いはないはずです!

価格 ① 1c/s 1kg/6イリ 4,680円(1kg単価 780円) ② バラ 3kg 2,700円(1kg単価 900円)
今回も価格は2種類にしました。使用量に合わせてご検討ください。

作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳
平成30年9月26日作成