



ニュースレター第92号



2月の新商品のご紹介季節感を出せるクリームです

2月の定番のイベントがバレンタイン。毎年チョコレートのたい焼や今川焼の商品に力を入れるお店が増えます。そこで今回はあえてホワイトチョコのご紹介です。茶色いチョコレートは定番であります。他のお店と差別化を図る意味でご紹介いたします。ホワイトチョコは**冷蔵品**です。冷蔵庫完備のお店に限りませんが、お客様の支持は高いと思います。

SONTON

White Chocolate Cream

冬のなめらかホワイトチョコ

ココアバターと北海道産純生クリームが織り成すまろやかでコクのあるホワイトチョコクリームです。

Point 1 北海道産純生クリームにこだわったクリーミーな味わい！乳原料、ココアバターアップでより一層コク深く

Point 2 独自の製法でなめらかな口当たり＆すっと溶けるキレの良さ！

Point 3 保形性と耐熱性があり、生食から焼成用途まで幅広いレシピに！

- 商品名：冬のなめらかホワイトチョコ
- 品名：チョコレートフラワーペースト
- 荷姿：剣先ピロー包装1kg×6(ダンボール入り)
- 賞味期限、保存方法：製造後75日(未開封、冷蔵(0℃～10℃)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。

White Chocolate Cream

冬のなめらかホワイトチョコ

Point 1 北海道産純生クリームにこだわったクリーミーな味わい！乳原料、ココアバターアップでより一層コク深く

北海道産純生クリームにこだわり、乳原料、ココアバター共に配合量を従来品よりアップしました。ミルク感のあるクリーミーな味わい、さらに乳脂肪分とココアバターのコクとまろやかさが楽しめます。パナピーンズ入りで高級感のある商品に仕上がります。

Point 2 独自の製法でなめらかな口当たり＆すっと溶けるキレの良さ！

ホワイトチョコの美味しさである「なめらかな口当たり」を表現するために最少量の裏粉と多めの油脂を組み合わせることで、食感に仕上がりました。

Point 3 保形性と耐熱性があり、生食から焼成用途まで幅広いレシピに！

なめらかな食感でありながら、しっかりと保形性と耐熱性があり、コロネのような生食はもちろん、菓子パンの包み込み焼成にも対応できます。また通常のチョコレートでは集めてしまうペストリーの隙とすきまで幅広い用途でご使用いただけます。

規格：1ケース1kg/6入り

価格：1ケース 4,600円

3kg販売 2,700円

販売期間：販売中～3月末

SONTON

たっぷり果実の贅沢クリーム

果肉ごろごろまろやか白桃

WHITE PEACH

白桃のまろやかな味わいにピーチリキュールの上品な風味を加えた果肉たっぷりの贅沢なクリームです。

Point 1 ピーチリキュールで味に深みをつけた自然なおいしさ！

Point 2 たっぴり白桃のジューシーな食感！大きめダイスカット白桃を30%使用

Point 3 棚を華やかに演出！そのままでも包み込みでも幅広い用途で使用可能

- 商品名：果肉ごろごろまろやか白桃
- 品名：果実ペースト(フラワーペースト)
- 荷姿：ピロー包装1kg×6(ダンボール入り)
- 賞味期限、保存方法：製造後60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。

たっぷり果実の贅沢クリーム

果肉ごろごろまろやか白桃

WHITE PEACH

Point 1 ピーチリキュールで味に深みをつけた自然なおいしさ！

白桃果肉そのものの味わいを引き出す白桃ピューレと芳醇な風味を加えるピーチリキュールで、より一層上品な味わいに仕上げました。ジューシーでごろごろとした果肉感が楽しめます。大きめにカットした白桃たっぷりの贅沢な味わいです。

Point 2 たっぴり白桃のジューシーな食感！大きめダイスカット白桃を30%使用

当社独自の処理を行うことで、10mmと大きくカットしたジューシーな果肉のおいしさをそのままの状態でクリームに閉じ込めました。フルーツクリームとしては当社最高レベルの30%のダイスカット白桃を入れることで、今までになかった果実本来の味わいとごろごろとした食感をお楽しみいただけます。

Point 3 棚を華やかに演出！そのままでも包み込みでも幅広い用途で使用可能

口当たりなめらかな食感のクリームは、生食のままサンドやコロネでおいしく召し上がれます。鮮やかな白桃色はパン、棚を華やかに演出する包み込みも可能で、幅広い用途にお使いいただけます。

規格：1ケース1kg/6入り

価格：1ケース 4,950円

3kg販売 3,000円

販売期間：2月25日～8月末

両商品とも期間が限られています。今しかない商品であることをお客様にもご紹介すると販売数の増加も見込められると思います。また送料は弊社配送便が及ばない地域の方は別途送料がかかりますのでご了承ください。

作成者 株式会社豊吉 豊吉正徳

2019年 1月28日作成

<http://toyoyoshi.co.jp/>