

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年5月17日
株式会社モンテール

父の日にぴったり 2大定番プレゼントが一つになった
日本酒の効いた「酒カステラ」、洋酒が香る「トリプルチョコエクレア」新発売
父の日スイーツ 2017年6月16日(金)~6月18日(日) 期間限定で販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）は父の日に合わせて、日本酒の「酒カステラ」と洋酒入りのチョコレートが入った「トリプルチョコエクレア」を、2017年6月16日（金）～18日（日）の期間限定で発売します。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

『お酒』と『スイーツ』は父の日のプレゼントとして定番です。そこで2大定番を1つにしたお酒を使ったスイーツを父の日限定スイーツとして発売します。父の日のプレゼントにぴったりで、お酒の好みに合わせて選べるよう、『日本酒』と『洋酒』のそれぞれの味わいを活かした2種類のスイーツにしました。こだわりのあるお父さんが満足できる、本格的な味わいのスイーツです。

「酒カステラ」は、カステラ生地とクリームに日本酒をブレンドした、日本酒の味わいが存分に楽しめるスイーツです。白いカステラ生地は、厳選した国産小麦粉・国産卵と合わせて国産のもち米粉を使用し、しっとり生地に仕立てました。そのカステラ生地で日本酒を加えたなめらかなミルククリームをサンドし、カステラ生地の下にはザラメを敷き、食感にアクセントを加えました。表面には白蜜ペーストを掛け、日本酒のみずみずしさを表現しています。口に入ると日本酒らしいお米や麴の風味が活きたふくよかな味わいが広がる、日本酒派のお父さんにおすすめのスイーツです。

「トリプルチョコエクレア」は、フランスのコニャック地方で製造される高級ブランドの『コニャック』を加えたエクレアです。コニャック入りのチョコクリーム、生チョコを2層にして生地に詰め、その上からカカオ風味豊かなチョコレートでコーティングしました。洋酒派のお父さんにおすすめのこのスイーツは、チョコレートと相性の良いコニャックを加える事で、芳醇な味わいが広がり、熟成した果実味がカカオのほろ苦さと調和し、独特の風味が楽しめます。パッケージはネクタイをイメージし、日ごろの感謝を伝えられるよう異なる3種のメッセージを入れました。

モンテールは『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツを通じて、「おやつの時間」のワクワクをお届けします。



酒カステラ



トリプルチョコエクレア



<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社モンテール 広報チーム

報道関係の皆様 TEL：048-994-2300 FAX：048-994-3700 E-mail：pr@monteur.co.jp

一般のお客様 フリーダイヤル：0120-46-8823（土日祝日を除く9～17時）

商品概要

【販売期間 2017 年 6 月 16 日（金）～6 月 18 日（日）】

■「酒カステラ」(写真①)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格 500 円（沖縄のみ 540 円）

税込希望小売価格 540 円（沖縄のみ 583 円）

なめらかなミルククリームをしっとりとしたカステラ生地でサンドし、白蜜ペーストをトッピング。クリームと生地には日本酒をブレンドし、香りよく仕上げています。



写真①

■「トリプルチョコエクレア」(写真②)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格 120 円（沖縄のみ 150 円）

税込希望小売価格 129 円（沖縄のみ 162 円）

コニャックをブレンドした芳醇なチョコクリームと、口溶けなめらかな生チョコを 2 層にして生地につめ、その上からチョコレートでコーティング。

パッケージは 3 種のネクタイデザインで、お父さんのイメージに合わせて選べます。



写真②

<モンテールのこだわり>

- ◆牛乳と卵の産地に近い産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用
- ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム
- ◆安全・安心の HACCP 対応工場で生産

※画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい

記載されている情報は発表日現在のものです。内容が予告なしに変更される可能性がありますのであらかじめご了承下さい。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社モンテール 広報チーム

報道関係の皆様 TEL： 048-994-2300 FAX： 048-994-3700 E-mail：pr@monteur.co.jp

一般のお客様 フリーダイヤル：0120-46-8823（土日祝日を除く 9～17 時）