

報道関係各位

2017年5月26日  
株式会社モンテール

### 栗とレモンの意外な組み合わせ 夏仕立ての爽やかなモンブランケーキを新発売 2017年6月1日（木）から塩チョコのケーキも同時発売

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、2017年6月1日（木）から「夏のモンブラン」と「夏のショコラケーキ」を新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

#### 『夏のモンブラン』を引き立てる名脇役『レモン』

「夏のモンブラン」はたっぷりのマロンクリームと爽やかなレモン風味のクリームと一緒に楽しめるカップ入りのケーキです。しっとりとしたミルクスポンジ生地でレモンクリームをサンドし、その上にレモンクリーム、マロンクリームの順でさらにクリームを重ねた5層のケーキです。レモンクリームは、ホイップクリームとモンテール自家製の口当たりなめらかなカスタードも加え、まるやかでほのかにレモンが香るやさしい酸味です。このケーキの主役であるマロンクリームには、栗の風味が強くスイーツとの相性が良いイタリア産の栗で作ったこだわりの自家製マロン餡を使用しています。濃厚な栗の味わいの後にふわっとレモン風味が爽やかに広がり、暑い季節にもさっぱりと楽しめる“夏”バージョンのモンブランケーキです。



「夏のショコラケーキ」は、ほんのり効かせた塩がチョコの味わいを引き立て、さっぱりと楽しめるカップ入りのケーキです。チョコ風味のふんわりとしたスポンジ生地で口どけなめらかな塩チョコクリームをサンドし、さらに塩チョコクリームを重ね、最後にチョコソースをトッピングしました。チョコの味わいを引き立たせ、すっきりとした甘さにするため、最後に塩味がほのかに感じられるよう塩加減を最小限に抑えました。

今夏も猛暑が予想されるため、“夏”を感じる要素を加えて爽やかに楽しめる『モンブランケーキ』と『チョコケーキ』を展開します。

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。

## ◆商品概要

### ■「夏のモンブラン」(写真①)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：220 円（沖縄のみ 260 円）

税込希望小売価格：237 円（沖縄のみ 280 円）

ほんのりレモンが爽やかに香る夏仕立てのモンブランです。

ふんわりとしたスポンジ生地にレモン風味のクリームを重ね、  
イタリアマロンクリームをトッピングして仕上げました。



写真①

### ■「夏のショコラケーキ」(写真②)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：220 円（沖縄のみ 260 円）

税込希望小売価格：237 円（沖縄のみ 280 円）

塩をブレンドした濃厚でキレのある夏仕立てのチョコケーキです。

ふんわりしっとりとしたチョコ生地に、口どけなめらかな塩チョコクリームを重ね、  
チョコソースをトッピングして仕上げました。



写真②

※両商品とも 2017 年 8 月 31 日（木）までの販売予定

<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、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）