

報道関係各位

2024年7月25日
株式会社モンテール

銘菓「桔梗信玄餅」との人気コラボ！～ふわもち生地×フレッシュクリームのおひんやりスイーツ～ 「桔梗信玄シュークリーム」を期間限定で新発売

2024年8月1日(木)～31日(土)までスーパーにて販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、山梨県を代表する銘菓「桔梗信玄餅」を販売する株式会社桔梗屋(本社:山梨県笛吹市、以下桔梗屋)とコラボレーションした「桔梗信玄シュークリーム」を2024年8月1日(木)から8月31日(土)の期間限定でスーパーマーケットにて発売します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールはこれまで、桔梗屋の銘菓「桔梗信玄餅」とのコラボ商品を夏の旅行シーズンに合わせて展開し好評です。今回は、桔梗信玄餅の長年愛される味わいを、幅広い世代から人気のシュークリームに仕立てました。桔梗信玄餅のおいしさを表現するため、シュー生地を“ふわもち”食感の生地に仕立てました。ひんやりとなめらかなきなこクリームと、とろりと広がる黒蜜ペーストで洋生菓子ならではのフレッシュな味わいが楽しめます。



「桔梗信玄シュークリーム」は、なめらかなきなこクリームと黒蜜ペーストを2層にしたシュークリームです。桔梗信玄餅をイメージしてシュー生地は“ふわもち”食感にし、きなこをまぶしたお餅のような淡い色合いになるよう、見た目にもこだわりました。きなこクリームは北海道産きなこを使用した風味豊かで、口当たり良く仕上げたモンテールオリジナルのきなこ餡とホイップクリームを合わせました。独特のコクと風味が際立つ桔梗屋の濃い黒蜜を使用した黒蜜ペーストは、とろりと濃厚な味わいです。

もちり感のある生地を口にすると、香ばしいきなこの風味と共に黒蜜の味わいがアクセントとなり広がっていきます。

その他、同日より、きなこプリンに黒蜜クリームを絞り、黒蜜ペーストをトッピングした「桔梗信玄プリン」を発売します。

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》

発売期間:2024年8月1日(木)~8月31日(土)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国

◆桔梗信玄シュークリーム(画像①)

税込希望小売価格:170円



画像①

◆桔梗信玄プリン(画像②)

税込希望小売価格:259円

くちどけなめらかなきなこプリンに黒蜜クリームをたっぷり絞り黒蜜ペーストをトッピングして仕上げました。



画像②

《桔梗信玄餅について》

明治22年創業した、山梨県を代表する老舗和菓子屋。幅広い世代の方に愛される看板商品の「桔梗信玄餅」は“武田菱”の模様が入った風呂敷に包まれ、香ばしいきな粉がまぶされたお餅に、たっぷりの黒蜜をかけて食べる和菓子です。“ふるさとの味”をコンセプトに、餅づくりはもちろん、黒蜜もとろりとした独特のコクと風味、味わいがあり、一味違った舌触りは桔梗屋ならではのものです。

《モンテールについて》

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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

《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】292億円(2023年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

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時点のものです。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バリュー 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)