

報道関係各位

2018年5月30日
株式会社モンテール

初夏にぴったり!夏の和菓子の王道を大胆にアレンジしたカップスイーツ 新感覚“コリコリ”食感の洋風あんみつが登場!

「黒みつ寒天・抹茶ムース」・「黒みつ寒天・きなこムース」

2018年6月1日(金)より、全国*1のスーパーにて発売

～もちもちどら焼きのみたらし味も同時発売～

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、和菓子と洋菓子を融合させた『わ』スイーツ』シリーズから、あんみつを洋風にアレンジしたわスイーツ「黒みつ寒天・抹茶ムース」と「黒みつ寒天・きなこムース」など計3品を2018年6月1日(金)に新発売いたします*2。

新感覚の“コリコリ”とした楽しい食感

夏本番を迎えるこれからの季節、ゼリーやムースなど冷たくてみずみずしい口当たりのカップスイーツが人気になります。また、さっぱりとした味わいの和菓子ニーズも高まります。そこで、この時期にあわせ夏の和菓子の王道「あんみつ」を洋風にアレンジしたカップスイーツを展開。従来の寒天とは異なる“コリコリ”とした食感にし、食感のたのしさをプラスしました。コリコリとした食感の寒天に、和素材のムースとミルククリームを組み合わせ、和と洋の味わいが一緒に楽しめる夏にぴったりのスイーツです。



「黒みつ寒天・抹茶ムース」イメージ



「黒みつ寒天・きなこムース」イメージ

「黒みつ寒天・抹茶ムース」は、コリコリとした食感の黒みつ寒天と一緒に、抹茶ムースとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいカップスイーツです。黒みつ寒天には沖縄産の黒糖蜜、抹茶ムースには京都産の宇治抹茶を使用。さっぱりとした味わいながらも和の素材の味わいをしっかりと感じられるように仕立てました。さらに、コリコリとした歯ごたえのある食感の寒天に合うよう、ムースとクリームの割合を丁度良いバランスに調整。口の中に入れると、寒天のコリコリとした食感と共になめらかなムースとクリームとが重なり合い、まるで新食感のあんみつを食べているかのような味わいを楽しめます。

この他、黒みつ寒天と一緒にきなこムースとミルククリームを楽しめる「黒みつ寒天・きなこムース」と、みたらしペーストとミルククリームをもちもちとした生地ですاندした「もちもちのどら焼・みたらし」も同時発売します。

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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

*1 北海道と沖縄エリアで販売していない商品がございます。

*2 商品により販売エリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

〈商品概要〉

【販売期間 2018年6月1日（金）から2018年6月30日（土）】

■「黒みつ寒天・抹茶ムース」(写真①)

税抜き希望小売価格：200円

税込希望小売価格：216円

販売エリア：北海道・沖縄を除く全国



写真①

■「黒みつ寒天・きなこムース」(写真②)

税抜き希望小売価格：200円

税込希望小売価格：216円

販売エリア：北海道・沖縄を除く全国

コリコリとした食感の黒みつ寒天と一緒に、きなこムースとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいカップスイーツです。沖縄産の黒糖蜜を使用したの黒みつ寒天となめらかなきなこムースをあわせ、上にミルククリームをトッピングして仕立てました。



写真②

【販売期間 2018年6月1日（金）から2018年7月31日（火）】

■「もちもちのどら焼・みたらし」(写真③)

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）

税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）

販売エリア：全国

北海道産生クリームと自家炊きカスタードをブレンドしたミルククリームと、甘辛いみたらしペーストを2層に重ねて、もちもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真③

〈『「わ」スイーツ』シリーズ〉

洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“クリームの味わい”、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。

〈モンテールのこだわり〉

- ◆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 対応工場が生産

※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ください。

〈この件に関するお問い合わせ先〉

株式会社モンテール 担当：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）