

報道関係各位

2018年6月14日
株式会社モンテール

**和洋折衷スイーツの人気シリーズに夏の新作が登場！
もちり食感や夏らしい味わいを楽しめる『わスイーツ』5品を新発売
2018年7月1日(日)より、全国*1のスーパーにて期間限定販売**

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、和菓子と洋菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズから、まるで餅のような食感のスイーツの新作として「もちもちのつつみ・みたらし&こしあんクリーム」、株式会社桔梗屋とコラボした「もちもちのつつみ・桔梗信玄餅風」など計5品を2018年7月1日(日)に全国*1のスーパーにて新発売いたします。



写真①



写真②



写真③



写真④

「もちもちのつつみ・みたらし&こしあんクリーム」(写真①)／「もちもちのつつみ・桔梗信玄餅風」(写真②)
／「黒みつわらび」(写真③)／「きなこわらび」(写真④)

スイーツの中で“もちもち”とした食感の人気食感で、モンテールでは、これまでも“もちもち”食感のどら焼きや、今年5月には、まるで餅のような食感の「もちもちのつつみ」シリーズを展開し好評でした。今回『わスイーツ』シリーズの新作として、「もちもちのつつみ」から2品、みずみずしさともっちり食感が楽しめる「わらび餅スイーツ」から2品を展開するほか、ふんわり生地で夏仕立てのクリームをサンドした「ふんわりどら焼」から1品を新たに展開いたします。

*1 北海道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。

＜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: 信田／蓮見
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)

まるで餅のような食感が人気の和洋折衷スイーツ:もちもちのつつみ

「もちもちのつつみ」は、もっちり食感の生地の中に和素材のペーストとクリームが詰まった、和と洋の味わいが一緒に楽しめるスイーツです。

「もちもちのつつみ・みたらし&こしあんクリーム」は、濃厚でなめらかな口あたりの「こしあんクリーム」と甘い「みたらしペースト」を2層に重ね、あずきとみたらしの両方の味わいが楽しめるように仕立てました。「こしあんクリーム」は、モンテール自家製のカスタードに、北海道産あずきのこしあんをブレンドし、あずき本来の風味が感じられるクリームです。そこに、スイーツに合う程よい甘辛さに仕立てた「みたらしペースト」を組み合わせることで、今までにない新しい味わいに仕上げました。



「もちもちのつつみ・桔梗信玄餅風」は、山梨を代表する銘菓である「桔梗信玄餅」の味わいを、「きなこクリーム」と、沖縄産黒糖を使用した濃厚な「黒蜜ペースト」、そしてもちもち食感の生地の組み合わせで表現しました。北海道産の大豆のきなこを使用したきなこあんにホイップクリームをブレンドした風味豊かな「きなこクリーム」には、隠し味に練乳を入れてミルク感をプラス。桔梗信玄餅の味わいを表現できるよう、きなこクリームと黒蜜ペーストのバランスにこだわって作り上げました。



和の味わいの新食感カップスイーツ:わらび餅スイーツ

わらび餅を洋風アレンジした、ひんやりみずみずしい口当たりで夏にぴったりのゼリーです。国産のわらび粉を使用したもっちりとした食感のゼリーの上にミルククリームをトッピングしました。固すぎず、柔らかすぎず、夏に食べるのに丁度良い、絶妙な口当たりのもち食感を楽しめます。



「黒みつわらび」は、沖縄産の黒糖蜜を使用した濃厚な味わいの黒みつわらびゼリーに、黒みつの味わいを引き立てるために、トッピングのミルククリームは甘さを控えめに仕立てました。



「きなこわらび」は、きな粉と牛乳を絶妙なバランスで配合し、なめらかで濃厚な味わいに仕立てた、きなこミルク味のわらびゼリーを楽しめます。

ふんわり生地で夏仕立てのクリームをサンド:ふんわりどら焼

あずきクリームと塩バター餡をふんわりとしたどら焼き生地でサンドした「ふんわりどら焼・北海道塩バター」も同時発売します。塩バター餡は、「もちもちのどら焼」シリーズで好評の味わいで、今回はふんわり生地で展開。上品な甘さの白餡に北海道産のバターと牛乳に塩をブレンドすることで、濃厚なバターのコクの後に塩気が感じられる夏にぴったりの味わいに仕立てました。



〈商品概要〉

【販売期間 2018年7月1日(日)～2018年8月31日(金)】

■「もちもちのつつみ・みたらし&こしあんクリーム」(写真⑤)

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:北海道を除く全国

もちもち食感の生地、北海道産あずきを使用したこしあんクリームとオリジナルのみたらしペーストを詰めた和洋折衷スイーツです。



写真⑤

■「もちもちのつつみ・桔梗信玄餅風」(写真⑥)

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:北海道を除く全国

もちもち食感の生地、北海道産大豆を使用したきなこクリームと桔梗信玄餅の黒蜜をイメージして開発した黒蜜ペーストを詰めた和洋折衷スイーツです。



写真⑥

【販売期間 2018年7月1日(日)～2018年7月31日(火)】

■「黒みつわらび」(写真⑦)

税抜き希望小売価格:200円(沖縄のみ 240円)

税込希望小売価格:216円(沖縄のみ 259円)

販売エリア:北海道を除く全国

沖縄産黒糖蜜を使用したもちもち濃厚な黒蜜わらびゼリーとミルククリームと一緒に味わえるひんやり冷たいカップデザートです。



写真⑦

■「きなこわらび」(写真⑧)

税抜き希望小売価格:200円(沖縄のみ 240円)

税込希望小売価格:216円(沖縄のみ 259円)

販売エリア:北海道を除く全国

きなこミルク味のなめらかでももちもち濃厚なわらびゼリーとミルククリームと一緒に味わえるひんやり冷たいカップデザートです。



写真⑧

【販売期間 2018年7月1日(日)～2018年7月31日(火)】

■「ふんわりどら焼・北海道塩バター」(写真⑨)

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

和と洋の味わいがより感じられる、あずきクリームと塩バター餡の2層仕立てです。北海道産あずきの粒あんと北海道産生クリームを使用したあずきクリームは隠し味の洋酒ですっきりとした味わいに仕立てました。塩バター餡は、上品な甘さの白餡に北海道産バターと牛乳・塩を加え、濃厚でありながら後味はさっぱりとした夏仕立てです。



写真⑨

《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 対応工場で生産

※画像データが必要な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、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。

《モンテールについて》

◆チルドシュークリーム・エクレアで売上No.1*

モンテールは、1954年創業にした、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。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から15年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から19年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*

鮮度を保つのに最も適した温度(10°C以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

◆年間150種類以上の新製品を発売

モンテールは毎月約20種類の新製品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

*1 (株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム」・「エクレア」カテゴリーの1999年から2017年のデータをもとにモンテールが調査)

*2 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10°C以下の温度で管理しています。

《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

【資本金】5000万円

【売上高】267億円(2017年8月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒121-0815 東京都足立区島根 4-23-22

＜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)