

報道関係各位

2018年9月27日
株式会社モンテール

スイーツも仮装!?ハロウィン限定商品をアレンジして“おうちハロウィン”を盛り上げよう!

パンプキンとチョコを使ったハロウィンスイーツを新発売

「パンプキンのエクレア」や「ダブルチョコのシュークリーム」など

2018年10月1日(月)より、全国*1のスーパーにて販売

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、“かぼちゃ”と“チョコ”を使用したハロウィン限定のスイーツ「パンプキンのエクレア」や「ダブルチョコのシュークリーム」など計9品を2018年10月1日(月)に新発売いたします*2。

“おうちハロウィン”を盛り上げる、“かぼちゃ”と“チョコ”の2種類のスイーツ

秋のイベントとして定着しつつあるハロウィンは、近年楽しみ方が多様化し、仮装だけではなく、ハロウィン限定スイーツやグルメなど、自宅でハロウィンを楽しめる商品が多く展開されています。そこでモンテールでは、オレンジとブラックのハロウィンカラーをイメージし、“かぼちゃ”と“チョコ”を使用した2種類のスイーツをバラエティ豊かに展開します。そのまま食べるのはもちろん、アレンジしてオバケや黒猫などをモチーフにしたデコレーションをしても楽しめるスイーツです。



<アレンジ例>



「パンプキンのエクレア」は、濃厚なかぼちゃの味わいを贅沢に楽しめるかぼちゃづくしのエクレアです。ホクホクとした甘い北海道産かぼちゃと白餡などを混ぜたかぼちゃ餡に、ホイップクリームとほんのりラム酒の風味を加えた“かぼちゃクリーム”をエクレア生地につぶりと詰め、上からかぼちゃ風味のチョコでコーティングしました。かぼちゃクリームとチョコが口の中で溶け合い、かぼちゃの濃厚さと優しい甘さが口の中で贅沢に感じられます。

「ダブルチョコのシュークリーム」は、芳醇なカカオの香りと濃厚なチョコの味わいを存分に楽しめるチョコづくしのシュークリームです。香り高く濃厚な味わいの“ベルギーチョコペースト”と、ホイップクリームにベルギーチョコペーストとオレンジ風味の洋酒をブレンドした“チョコクリーム”の2層の味わいを楽しめます。濃厚でコク深いチョコの味わいが口いっぱい広がる贅沢な味わいです。

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。

もっとパーティーが盛り上がる！

ハロウィン限定スイーツを使ったハロウィンレシピのご紹介

■『スイーツのモンスターたち』<所要時間 10分>

<材料>

- ・「パンプキンの手巻きクレープ」…2本
- ・「パンプキンのエクレア」…1個
- ・「ダブルチョコのエクレア」…1個
- ・「パンプキンのシュークリーム」…1個
- ・チョコペン(茶・白)…各1本
- ・かぼちゃの種…1個
- ・お好みのワックスペーパー…2枚

<準備>

- ・市販のチョコペン(茶・白)を湯煎で溶かします。

<作り方>

- ① ワックスペーパーを適度な大きさにカットしてクレープを包み、チョコペン(茶)でモンスターの顔を描きます。
- ② エクレアはそれぞれ半分にカットし、チョコペン(茶・白)でモンスターの顔を描きます。
- ③ シュークリームをジャック・オー・ランタンに見たてて、チョコペンで顔を描き、かぼちゃのヘタに見たてて、かぼちゃの種をシュークリームに差し込みます。
- ④ お皿の上にそれぞれ盛り付ければ出来上がり！



■『エクレアのかぼちゃオバケ』<所要時間 15分>

<材料>

- ・「パンプキンのエクレア」…8個
- ・「5P パンプキンの手巻きロール」…1本
- ・ホイップクリーム…適量
- ・チョコペン(茶・緑)…各1本

<準備>

- ・市販のチョコペン(茶・緑)を湯煎で溶かします。

<作り方>

- ① クッキングシートにチョコペンで顔のパーツとかぼちゃのヘタを描き、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ② お皿の中心に、ロールケーキ5個を積み重ね、ホイップクリームをロールケーキ全体に絞ります。
- ③ エクレアを、ホイップクリームの周りを囲むように立てて並べます。
- ④ 中心の高さが足りない場合はクリームをさらに絞り、①のかぼちゃのヘタをてっぺんにのせます。
- ⑤ チョコペンで①の顔のパーツを接着して出来上がり！



■『シュークリームの黒猫ちゃん』<所要時間 20分>

<材料>

- ・「ダブルチョコのシュークリーム」…1個
- ・チョコホイップクリーム…250ml
- ・チョコペン(茶・白)…各1本

<準備>

- ・市販のチョコペン(茶・白)を湯煎で溶かします。

<作り方>

- ① クッキングシートの上にチョコペンで顔のパーツとひげと耳を描き、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ② チョコホイップクリームをシュークリームの全面に絞ります。
- ③ ①の顔のパーツとひげをおき、耳の位置に耳を差し込んで出来上がり！



〈商品概要〉

●販売期間:2018年10月1日(月)~10月31日(水)

■「パンプキンのシュークリーム」(写真①)

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

自家製かぼちゃ餡とカスタードをブレンドしたかぼちゃペーストと、かぼちゃクリームの2層仕立てのクリームが楽しめるシュークリーム。



写真①

■「パンプキンのエクレア」(写真②)

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



写真②

■「パンプキンの手巻きクレープ」(写真③)

税抜き希望小売価格:130円(沖縄のみ165円)

税込希望小売価格:140円(沖縄のみ178円)

販売エリア:全国

自家製かぼちゃ餡にホイップクリームやカスタードを合わせたかぼちゃクリームにかぼちゃ餡をのせ、しっとりとしたクレープ生地で手巻きしました。



写真③

■「5P/2P パンプキンの手巻きロール」

【5P】(写真④)

税抜き希望小売価格:360円(沖縄のみ400円)

税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)

販売エリア:全国



写真④

【2P】(写真⑤)

税抜き希望小売価格:125円(沖縄のみ160円)

税込希望小売価格:135円(沖縄のみ172円)

販売エリア:全国

自家製かぼちゃ餡とホイップクリームやカスタードをブレンドしたかぼちゃクリームをふんわりしっとりとしたかぼちゃロール生地を手巻きしました。



写真⑤

■大人 Dolce・パンプキン」(写真⑥)

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)

販売エリア:全国

ふんわりとしたスポンジ生地に、ラム酒をブレンドしたミルククリームを重ね、かぼちゃ餡をトッピングした洋酒香るカップケーキです。



写真⑥

■ダブルチョコのシュークリーム」(写真⑦)

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



写真⑦

■ダブルチョコのエクレア」(写真⑧)

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

自家製ベルギーチョコペーストとチョコクリームの2層仕立てのクリームが楽しめるエクレア。表面をチョコでコーティングして仕立てました。



写真⑧

●販売期間:2018年10月24日(水)~10月30日(火)

■「ブラックチョコケーキ」(写真⑨)

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)

販売エリア:全国

ベルギー産チョコを贅沢に使用し、ブラックココアをブレンドして焼き上げた、濃厚なチョコの味わいが楽しめるまっくらなチョコケーキです。



写真⑨

《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

《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*³

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*⁴

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃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200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。

《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】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 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8

*3 (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)

*4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℃以下の温度で管理しています。

※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 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)