

報道関係各位

2018年10月24日
株式会社モンテール

好評につき桔梗屋コラボ第2弾！人気のたい焼きシリーズで展開！

桔梗信玄餅の味わいを再現した「ふわもちたい焼・桔梗信玄餅風」を新発売

2018年11月1日(木)より、全国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、和菓子と洋菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズから、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)とコラボした「ふわもちたい焼・桔梗信玄餅風」を2018年11月1日(木)に全国のスーパー及び一部コンビニエンスストアにて新発売いたします*1。

桔梗屋とコラボした商品は2018年7月にも発売し、桔梗信玄餅の味わいが楽しめるという好評でした。今回はそれに続く第2弾で『わスイーツ』シリーズの中でも人気の「たい焼き」シリーズの新作として、「桔梗信玄餅」の味わいをイメージしたたい焼きを展開します。



イメージ

あの桔梗信玄餅の味わいが“ふんわりもちもち”食感のたい焼きで楽しめる

「ふわもちたい焼・桔梗信玄餅風」は、山梨県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、桔梗信玄餅の黒蜜をイメージして開発した濃厚な「黒蜜ペースト」、そしてふんわりもちもちとした食感の生地の組み合わせで表現しました。クリームは北海道産の大豆のきなこを使用したきなこあんに自家炊きカスタードをブレンドした風味豊かな「きなこクリーム」と、沖縄産黒糖を使用した「黒蜜ペースト」の2層仕立てです。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。口に入れた瞬間に広がるきなこの風味が、濃厚でとろりとした黒糖ペーストと重なり合い、まるで桔梗信玄餅を食べているかのような味わいです。

この他、『わスイーツ』シリーズからは、ふんわりとした食感の生地と一緒に安納芋の味わいを楽しめる「ふんわりどら焼・安納芋」と、チーズペーストとチーズクリームをもちもち生地ですاندした「もちもちのどら焼・チーズ」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 商品により期間が異なります。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11月1日(木)~12月31日(月)

■「ふわもちたい焼・桔梗信玄餅風」(写真①)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国※一部コンビニエンスストアにて先行発売予定

ふわもち食感の生地に、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①

●販売期間:2018年11月1日(木)~2018年11月30日(金)

■「ふんわりどら焼・安納芋」(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

鹿児島県種子島産の安納芋を使用。

ホイップクリームと自家炊きカスタードにラム酒をブレンドしたカスタードクリームと甘くて濃厚な味わいの安納芋餡を2層に重ねて、ふんわりと焼き上げたどら焼き生地でサンドしました。

■「もちもちのどら焼・チーズ」(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

オーストラリア産のチーズを使用。

ホイップクリームとチーズペーストをブレンドしたチーズクリームにチーズペーストを重ねた2層仕立てのクリームをもちもちに焼き上げたどら焼き生地でサンドしました。



写真②



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。

※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)

《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*2

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*3

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

*2(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)

*3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。

<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)