

報道関係各位

2020年2月26日
株式会社モンテール

冷たくても温めても楽しめる“カステラ”が新たに仲間入り とろりとしたソースが溢れ出す「生かすていら」を新発売 2020年3月1日(日)から全国のスーパーにて販売

洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズより、とろりとしたソースが贅沢に楽しめる「生かすていら」を2020年3月1日(日)から4月30日(木)まで全国のスーパーで新発売いたします。
販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

洋菓子と和菓子が手軽に楽しめる『わスイーツ』シリーズでは、毎日のおやつに手軽に楽しめるほど焼きやたい焼きを展開し好評です。今回は新たに、和菓子の定番である“カステラ”を洋風にアレンジしたスイーツを展開。ふわっとした食感の生地の中から、とろりとしたたっぷりの卵黄ソースがとろけ出す、まるで半熟カステラのような味わいに仕立てました。冷たいままはもちろん、電子レンジで温めて異なる食感を楽しめるスイーツです。



「生かすていら」

発売日:2020年3月1日(日)～

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

「生かすていら」は、ふわっとしたカステラ生地の中に、とろりとしたたっぷりの卵黄ソースを閉じ込めたカステラです。卵を多く加えて仕立てた生地は、外側はふんわりと柔らかい食感に仕立てながらも、内側はしっとりとした食感になるように工夫しました。卵黄ソースは、自家炊きカスタードをブレンドしなめらかな口あたりに仕立てました。生地を割るとソースがとろりと溢れ出し、噛むごとに卵の濃厚なコクとやさしい甘さが口の中で贅沢に広がります。電子レンジで温める^{*}と、生地はよりふわふわし、卵黄ソースは一層なめらかな口あたりに変化して生地に染みこみ、口に入れるとじゅわっとした食感が楽しめます。

^{*}加熱の目安は500ワットで20秒

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。

《『わスイーツ』シリーズ》

2017年9月から発売を開始したシリーズ。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、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。中でも「ふんわりどら焼・あずき」や「ふわもちたい焼・カスタード」は、それぞれチルドどら焼き部門とチルドたい焼き部門で売上1位*1を獲得しています。

*1 (株)モンテール調べ(日経 POS 情報の 2018 年のデータをもとにモンテールが調査)

《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、自社銅釜で焼き上げたカスタードクリーム



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から21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。

◆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100種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年、1年で100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】264億円(2019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2019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。

※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)