

報道関係各位

2020年8月26日
株式会社モンテール

**この秋、お家でのリラックスタイムをより贅沢に
素材の味わいを堪能できる、なめらかでリッチな濃厚ケーキ
Ricotte(リコット)「テリーヌ・フロマージュ」など2種を新発売
9月1日(火)から10月31日(土)までの期間限定販売**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、素材の味わいを贅沢に楽しめるココット型の濃厚ケーキ、Ricotte(リコット)「テリーヌ・フロマージュ」、同「テリーヌ・スイートポテト」を、2020年9月1日(火)に全国のスーパーにて新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

Ricotte(リコット)は、仕事の合間や一日の終わりなど『自分へのご褒美』として、自宅でのリラックスタイムをより贅沢なひとときにしてほしいという想いを込めて開発したスイーツです。生地のお口溶けや食感、濃厚さにこだわり、材料には小麦粉を使用せず※、厳選した素材をたっぷりブレンドして焼き上げました。秋にぴったりな“チーズ”と“さつまいも”を贅沢に楽しめる2種類のケーキは、それぞれ素材本来の味が活かした濃厚でなめらかな味わいを楽しめます。上品で優しい雰囲気のパッケージとココット型の可愛い容器に入った見た目、おうちでのリラックスタイムをより華やかに演出します。



「テリーヌ・フロマージュ」は、クリームチーズの味わいを贅沢に楽しめる、チーズのうまみがぎゅっと詰まった濃厚でなめらかなケーキです。爽やかな風味が特長のクリームチーズをたっぷり使用し、マスカルポーネとサワーcreamの配合比率にこだわり、コク深さと酸味をプラスしました。そこに、風味豊かな自家製低温殺菌牛乳と北海道産生クリーム、バニラシードなどをブレンドしてじっくりと焼き上げました。ぎゅっと詰まった濃密な生地は、口に含むとゆっくりとなめらかに溶け、凝縮されたチーズ本来のうまみとコク、爽やかな香りが口の中で一気に広がります。お酒のお供にもぴったりです。

「テリーヌ・スイートポテト」は、種子島産の安納芋の濃厚な味わいをぎゅっと濃縮したような贅沢さを楽しめるなめらかなケーキです。濃厚な甘みとねっとりとした食感が特長の安納芋ペーストをたっぷり使用し、自家製低温殺菌牛乳と北海道産生クリーム、卵などをブレンドしてじっくりと焼き上げました。安納芋のなめらかな舌触りを活かした生地は、まるで本物を食べているかのような食感で、安納芋の深い濃密な甘さを贅沢に感じられます。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

<商品概要>

●販売期間:2020年9月1日(火)~10月31日(土)

■「テリーヌ・フロマージュ」(写真①)

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



写真①

■「テリーヌ・スイートポテト」(写真②)

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



写真②

“Ricotte(リコット)”というシリーズ名は、リッチなココットデザートを楽しめるという意味で名づけました。

※本製品の製造工程では小麦を含む製品を生産しています。

《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

《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*

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100種類以上の新製品を発売しています。

《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

*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2019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℃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。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

<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)