

報道関係各位

2020年10月22日
株式会社モンテール

**銘菓「桔梗信玄餅」とコラボしたボリュームたっぷりどら焼き
ふわもち生地にきなこプリンが入った「桔梗信玄・プリンどら焼」を新発売
2020年11月1日(日)から11月30日(月)の期間限定で発売**

洋菓子を製造・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、洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズより、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「桔梗信玄・プリンどら焼」を2020年11月1日(日)から11月30日(月)まで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。

洋菓子と和菓子のおいしさを一つにした『わスイーツ』シリーズでは、これまでも、銘菓・桔梗屋の「桔梗信玄餅」とのコラボ商品を展開し好評でした。今回は同シリーズの中でもボリューム感と、プリンやクリーム、ソースなどチルドスイーツならではのコンビネーションが楽しめる人気の「プリンどら焼」で「桔梗信玄餅」をイメージしたスイーツをつくりました。



「桔梗信玄・プリンどら焼」

発売日:2020年11月1日(日)~30日(月)

販売エリア:沖縄を除く全国

税抜希望小売価格:220円

税込希望小売価格:237円

「桔梗信玄・プリンどら焼」は、きなこプリンとミルククリーム、黒蜜ペーストをふわもちの生地でサンドしたどら焼きです。なめらかなプリン、自家製の低温殺菌牛乳ときなこをたっぷり使用し、自家製カスタードを加えて濃厚な味わいに仕立てました。その上に、独自のコクと風味が際立つ、桔梗屋の濃い黒蜜を使用した黒蜜ペーストをたっぷりとかけました。また、どら焼き生地は桔梗信玄餅をイメージし、もちもち感と、食べた時にプリンやクリームとの一体感を重視してふんわり感を残すなど、食感にこだわりました。弾力ある生地を口にすると、きなこの香ばしさがなめらかに広がり、とろりと溢れるコク深い黒蜜と重なり合い、まるで桔梗信玄餅を食べているかのような味わいを楽しめます。

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。

《『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 2019 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



「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。

《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)