

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 7 月 28 日
株式会社モンテール

日本のこだわり素材のおいしさを全国へ～沖縄バナラの PR に取り組む沖縄県球陽高校とも連携～ 沖縄・読谷村の国産バナラ使用した「ふんわりどら焼・沖縄バナラ」を発売

2026 年 8 月 1 日(土)～8 月 31 日(月) 全国にて期間限定販売

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、「わスイーツ」シリーズから、沖縄・読谷村で丁寧に作られた希少なバナラ※¹を使用した、「ふんわりどら焼・沖縄バナラ」を 2026 年 8 月 1 日(土)より全国※²にて期間限定発売いたします。※¹ 香料中 86%使用/※² 販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは、洋菓子と和菓子のおいしさを一つにした「わスイーツ」を展開し好評です。このシリーズでは、若い世代に向け、和の素材のおいしさを存分に楽しんでもらうと共に、日本が誇る素材や食文化の魅力を知ってもらうきっかけとなるような商品を企画・開発しています。

今回は、沖縄県読谷村で国産バナラの栽培を手がける、読谷テロワール株式会社の、繊細でやさしい香りが特徴の希少な沖縄バナラを使用したどら焼きを発売します。また新たな取り組みとして、沖縄バナラの普及に取り組む沖縄県立球陽高等学校(以下、球陽高校)の「バナラでスマイルプロジェクト」と連携。地域の魅力を学ぶ球陽高校の生徒さんならではの視点で SNS での PR や、専用サイトでの紹介文作成などを共に行いました。素材にまつわる様々なストーリーを、スイーツを通じて少しでも知ってもらうきっかけになればという想いも込めた商品です。



「ふんわりどら焼・沖縄バナラ」は、沖縄県読谷村の読谷テロワールで育てられたバナラビーンズから抽出されたフレーバーを使用した、やさしいバナラの香りが楽しめるどら焼きです。

バナラクリームには、オリジナルホイップと自家炊きカスタードに加え、北海道産生クリームを配合。さらに宮古島の塩を加えることで、ミルクィながら後口すっきりとした爽やかな味わいに仕上げました。

口にすると、ふわっとやさしいバナラの香りが広がり、宮古島の塩がミルクィなクリームの甘みを引き立て、後口はすっきりとキレのある味わいのどら焼きは、夏にもぴったりな一品です。

モンテールは「しあわせにまじめ」に、おやつの時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

《商品概要》

商品名：ふんわりどら焼・沖縄バナナ

販売期間：2026 年 8 月 1 日(土)～8 月 31 日(月)

税込希望小売価格：170 円(沖縄のみ 205 円)

販売エリア：全国



《沖縄・読谷村産のバナナについて》

沖縄県読谷村産のバナナは、繊細で香り高く、他の素材の風味を引き出すやさしさが特徴です。バナナの栽培は気候や土壌の状態によって生育が大きく左右され、人工授粉が難しい作物です。また、キュアリングと呼ばれる発酵・乾燥の工程も手作業で行われるため、労力と時間を要する希少な素材です。



《読谷テロワール株式会社について》

読谷テロワール株式会社 當山さん・長浜さん

「読谷村の作物の魅力をもっと広めたい。」という想いから 2023 年に設立。テロワールとはその土地の地理や気候によって生まれる作物の特徴「産地特性」を意味する言葉で、読谷村の温暖な気候や風土を活かした作物づくりに取り組み、バナナをはじめバナナやマンゴー、ランなどの栽培を行っています。



《沖縄県立球陽高等学校「バナナでスマイルプロジェクト」について》

沖縄県立球陽高等学校の生徒たちが、地元の読谷村産バナナの認知拡大と地域農業の活性化を目指して取り組むプロジェクト。読谷テロワールさんの農場訪問や、販売会参加などで地域の魅力を学び、発信する活動に取り組んでいます。その活動の一つとして、「地方創生☆政策アイデアコンテスト 2025(高校生以下の部)」にて優秀賞を受賞(作品タイトル:『読谷から香る、新しい農作物～読谷 村産バナナで地域と若者をつなぐ～』)。今回の商品発売にあたり、SNS 投稿の作成やパッケージのアテンションマークへの意見出しなど、商品 PR を共同で実施しています。



農場訪問時の様子



発売商品の PR 文を検討

《モンテールについて》

モンテールは 1954 年に創業し、シュークリームをはじめとするチルドスイーツを製造・販売するメーカーです。『しあわせにまじめ』をコーポレートメッセージに掲げ、「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、シュークリームとエクレアは人気の定番商品で「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」はチルドシュークリーム・エクレアカテゴリーで 2025 年度売上 No.1^{※3}を獲得。「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリーで 2025 年度売上 No.1^{※4}を獲得しました。モンテールスイーツのエクレアカテゴリーでの No.1 獲得は 27 年連続^{※5}です。

※3: 日経 POS 情報(「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリー2025 年 1 月～12 月)

※4: (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 2025 年 1 月～12 月のデータをもとにモンテールが調査)

※5: (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 1 月から 2025 年 12 月のデータをもとにモンテールが調査)

画像データが必要な方はお手数ですが下記までお問い合わせください。記載されている情報は発表日時点のものです。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ください。

＜この件に関するお問い合わせ先＞

株式会社モンテール 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)