

報道関係各位

2017年5月19日
株式会社モンテール

「文豪・川端康成はシュークリームが大好きだった!？」

シュークリームに特化した情報サイト モンテール『シュークリーム Navi』 WEB サイトが5月19日(金)からオープン

～発売20周年を記念し、シュークリームの歴史や食べ方・雑学等を大公開!～

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）は、人気定番商品である「牛乳と卵のシュークリーム」が2017年で発売から20周年を迎えることを記念し、シュークリームに特化した情報サイト・モンテール「シュークリーム Navi」(<http://www.monteur.co.jp/chou/>)を、シュークリームの日である本日5月19日（金）にオープンいたしました。



モンテール「シュークリーム Navi」WEB サイト トップページ

(<http://www.monteur.co.jp/chou/>)

WEB サイトでは、シュークリームのルーツをさかのぼる「シュークリームの歴史」やシュー生地をつかった各国のスイーツを紹介する「世界のシュークリーム」といった“シュークリームにまつわる雑学情報”から、家庭で簡単にできる「シュークリームレシピ」や、クリームをこぼさずに食べられるおすすめの「シュークリームの食べ方」といった“日々の生活に取り入れられる How to 紹介”に至るまで、シュークリームに関するあらゆる情報を紹介しています。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社モンテール 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「シュークリーム Navi」 WEB サイト概要 (http://www.monteur.co.jp/chou/)

◎「シュークリーム徹底解剖」

シュークリームを構成する「クリーム」と「生地」に着目し、その「バリエーションの豊富さ」や「美味しい組み合わせ」、「誕生の背景」などを深掘って紹介。

◎「シュークリームの歴史」

シュークリームの「名前の由来」や「日本における発祥、歴史」について紹介。

◎「世界のシュークリーム」

国によって異なる進化を遂げており、様々な種類があるシュー菓子を、「各国のシュークリーム事情」として紹介。

◎「シュークリームのレシピ」

生地がふくらまなかったり、カスタードクリームが失敗してしまったり、難しいイメージのあるシュークリームの作り方をモンテールのパティシエが紹介。

◎「シュークリームの食べ方」

意外と知らないシュークリームにまつわる「テーブルマナー」や、モンテールがおすすめする「クリームがこぼれないシュークリームの食べ方」を紹介。

◎「データでみるシュークリーム」

シュークリームに関する実態を、調査データや数字を用いて紹介。

発売 20 周年商品

◆牛乳と卵のシュークリーム



<特徴>

素材の風味豊かなカスタードのシュークリームです。
自家炊きカスタードとオリジナルホイップをブレンドしたカスタードクリーム。香ばしく焼き上げたシュー生地につめました。

発売日：1997年11月

シュークリームの日とは？

『シュークリームの日』は、モンテールが日本記念日協会へ登録しました。国民的なお菓子となったシュークリームをもっと多くのお客さまに食べていただこうと、19(ジューク)とシュークリームの語呂合わせから毎月19日を「シュークリームの日」に制定しました。制定以降、各メーカーや店舗等でシュークリームの販促などで活用されています。

<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
- ◆安全・安心の HACCP 対応工場生産

※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）