

報道関係各位

2023年2月24日
株式会社モンテール

**チルドならではのしっとり生地×フレッシュなクリームが楽しめるひんやり焼き菓子
バター香る生地でなめらかなクリームをサンドした「しっとりフィナンシェ・ミルク」新発売
2023年3月1日(水)から4月30日(日)まで全国のスーパーにて販売**

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、しっとり焼き上げたフィナンシェ生地でたっぷりのなめらかなクリームをサンドした「しっとりフィナンシェ・ミルク」を2023年3月1日(水)から4月30日(日)までの期間限定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。

焼き菓子の定番人気であるフィナンシェをみずみずしいチルドデザートに仕立てました。バター香る風味豊かなフィナンシェ生地とフレッシュなミルククリームが重なり合う、焼き菓子とチルドデザートの融合が楽しめます。こだわりのフィナンシェ生地は、焼き菓子らしい香ばしい風味を活かしながらも、なめらかなクリームとの口どけのバランスを考え、自家製低温殺菌牛乳などを加えることでチルドならではのしっとりとした食感に仕立てました。ワンハンドで手軽に楽しめるスイーツで、仕事の合間などの休憩タイムにぴったりです。



しっとりフィナンシェ・ミルク

販売期間:2023年3月1日(水)~4月30日(日)
税込希望小売価格:172円(沖縄のみ205円)
販売エリア:全国

「しっとりフィナンシェ・ミルク」は、バター香るしっとり食感のフィナンシェ生地となめらかなミルククリームが楽しめるひんやり冷たいサンドケーキです。卵白に自家製低温殺菌牛乳などを加えてしっとり焼き上げた生地は、バターやアーモンドプードルを加えており、香ばしく風味豊かな味わいです。ミルククリームには、北海道産クリームと自家炊きカスタードをブレンドしてコク深く仕立てながらも、少量のブランデーを加えることでスッキリと上品な甘さにし、生地の風味が引き立つよう工夫しました。生地とクリームがひんやりと心地良く重なり合い、バターの風味とアーモンドの香ばしさ、さらにクリームの豊かなミルクの味わいが一体となって口の中でゆっくりと広がります。

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。

《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で2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から23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。

「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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】281億円(2022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」カテゴリの1999年から2021年のデータをもとにモンテールが調査)

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)