

岡山県総社工場で作った西日本限定販売のスイーツ
岡山県産の『蒜山ジャージー牛乳』を使ったスイーツを新発売
2016年10月1日（土）から11月30日（水）までの期間限定

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、2016年10月1日（土）から11月30日（水）まで蒜山ジャージー牛乳を使用した「ジャージー牛乳とコーヒーの手巻きクレープ」と「ジャージー牛乳とコーヒーのどら焼」を近畿、中四国、九州、沖縄限定で発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

ジャージー牛乳は牛乳の中でも希少価値が高く、『蒜山ジャージー牛乳』は風味豊かで、濃厚なコク深い味わいが特徴といわれ、広く親しまれています。モンテールでは地域の厳選素材にこだわったスイーツを楽しんで頂きたいという想いから、蒜山のジャージー牛乳を選び、牛乳との相性が良いコーヒーと組み合わせたスイーツを展開します。西日本の拠点となる総社工場にて製造をし、地域密着型のスイーツを通じて地域を盛り上げます。

ジャージー牛乳とコーヒーが織りなす、コク深くまろやかなコーヒーの味わい

このシリーズは、苦みと酸味の調和のとれたコーヒーエキスを使用し、蒜山ジャージー牛乳と組み合わせただけでもジャージー牛乳の風味と濃厚でコク深い味わいを感じながら、コーヒーの風味も楽しめる、まろやかな味わいのコーヒースイーツです。



「ジャージー牛乳とコーヒーの手巻きクレープ」

税抜き希望小売価格：130円

税込希望小売価格：140円

（沖縄のみ税抜き希望小売価格：160円/税込希望小売価格：172円）

販売エリア：近畿、中四国、九州、沖縄



「ジャージー牛乳とコーヒーのどら焼」

税抜き希望小売価格：120円

税込希望小売価格：129円

（沖縄のみ税抜き希望小売価格：150円/税込希望小売価格：162円）

販売エリア：近畿、中四国、九州、沖縄

「ジャージー牛乳とコーヒーの手巻きクレープ」は、蒜山ジャージー牛乳とコーヒーの味わいをしっとり柔らかい生地と一緒に楽しめるクレープです。モンテールのオリジナルのホイップクリームに蒜山ジャージー牛乳のカスタード、さらに牛乳の味わいがより引き立つ洋酒などをブレンドして、濃厚な味わいに仕立てたミルククリームと、蒜山ジャージー牛乳のカスタードとコーヒーエキスなどを組み合わせ、まろやかなコーヒーの味わいに仕立てたコーヒーカスタードとの2層仕立てです。しっとり柔らかいクレープ生地がクリームと一緒に溶け合い、口の中で広がる風味豊かな牛乳とコーヒーの味わいは、まるでコーヒー牛乳を飲んでいるかのように感じられます。

「ジャージー牛乳とコーヒーのどら焼」は、蒜山ジャージー牛乳とコーヒーの味わいをふんわりとした生地と一緒に楽しめるひんやり冷たいどら焼きです。モンテールのオリジナルのホイップクリームに蒜山ジャージー牛乳のカスタード、さらに牛乳の味わいがより引き立つ洋酒などをブレンドして、濃厚な味わいに仕立てたミルククリームに、コーヒーカスタードを重ね、ふんわりしたどら焼きの生地です。通常モンテールのどら焼き生地は、山芋とみりんを加えて生地に弾力と風味をプラスしていますが、今回は牛乳とコーヒーの味わいを引き立たせるために、山芋とみりんを加えず、洋風の生地仕立てしました。口に入れると、生地の香ばしさと一緒に風味豊かな牛乳とコーヒーの味わいを感じられます。

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 2016年10月1日(土)～11月30日(水)店着

●販売エリア：近畿、中四国、九州、沖縄

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「ジャージー牛乳とコーヒーの手巻きクレープ」(写真①)

税抜き希望小売価格：130円/税込希望小売価格：140円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：160円/税込希望小売価格：172円)



写真①

■「ジャージー牛乳とコーヒーのどら焼」(写真②)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：150円/税込希望小売価格：162円)



写真②

※参考商品

【西日本限定発売中の蒜山ジャージー牛乳を使用した商品概要】

●2016年9月1日(木)～

●販売エリア：近畿、中四国、九州、沖縄

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「ジャージー牛乳のシュークリーム」(写真③)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：150円/税込希望小売価格：162円)

モンテールオリジナルのホイップクリームに、

濃厚でコクのある蒜山ジャージー牛乳のカスタードと

牛乳の味わいがより引き立つ洋酒などをブレンドしたミルククリームを

通常のシュー生地より厚めで食べごたえのあるシュー生地にたっぷり詰めました。

生地の香ばしさと濃厚なミルククリームの味わいを贅沢に楽しめるシュークリームです。



写真③

■「ジャージー牛乳のエクレア」(写真④)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：150円/税込希望小売価格：162円)

こんがり焼いたエクレア生地に、濃厚でコクのある蒜山ジャージー牛乳のカスタードと

モンテールオリジナルのホイップクリーム、さらにミルクの味わいがより引き立つ

洋酒などをブレンドしたミルククリームをたっぷり詰めました。

さらにその上からミルク風味のチョコレートでコーティングしました。



写真④

<モンテールのこだわり>

◆産地直結型工場、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 対応工場で生産

※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 担当：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)