

報道関係各位

2015年10月29日
株式会社モンテール

まん丸のフォルムでもっちりトロリの優しい食感

『和』と『洋』の素材が融合した和みスイーツを新発売

2015年11月1日（日）からカスタードと宇治抹茶を同日発売

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、2015年11月1日（日）より日本の素材が楽しめる『餅』をイメージしたスイーツ「こづつみ餅・カスタード」と「こづつみ餅・宇治抹茶」をスーパーやコンビニなど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。

もっちりとした食感の和風スイーツ

『餅』をイメージしたもっちりとした食感の生地でなめらかなクリームを包んだ、和と洋の素材が融合した和風スイーツです。やわらかい生地ととろりとした中のクリームが一緒になったやさしい食感のスイーツです。片手で食べられる小ぶりサイズで小腹のすいたおやつにぴったりです。



写真① 「こづつみ餅・カスタード」
販売エリア：北海道、沖縄を除く全国
税抜き希望小売価格：100円
税込希望小売価格：108円



写真② 「こづつみ餅・宇治抹茶」
販売エリア：北海道、沖縄を除く全国
税抜き希望小売価格：120円
税込希望小売価格：129円

「こづつみ餅・カスタード」は、白くもちっとした食感の生地の中にとろりとしたカスタードクリームが詰まったスイーツです。モンテール自家製のカスタードとホイップクリームにコクのある甘みの特徴のきび砂糖をブレンドして濃厚なカスタードに仕上げました。洋酒ですっきり感をプラスしたなめらかなクリームがもっちりとした食感の生地と溶け合い、やさしい食感が楽しめます。モンテール自家製のカスタードは熱伝導率が良い銅釜を使って毎日工場で炊いています。口当たりのなめらかさが特長で、もっちり食感にもぴったりのカスタードです。

「こづつみ餅・宇治抹茶」は、白くもちっとした生地の中に、モンテール自家製のカスタードに宇治抹茶ペーストをブレンドし、抹茶の苦みとカスタードのコクが一体化した濃厚なクリームが詰まったスイーツです。

モンテールでは手軽に本格的な味わいが楽しめる商品づくりを目指し、チルドデザート市場を盛り上げて参ります。

<モンテールのこだわり>

- ◆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 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）