

報道関係各位

2015年11月30日
株式会社モンテール

**ドイツの伝統的なクリスマス菓子パンがスイーツに
クリームと一緒に楽しむシュトーレン風クリスマス限定商品を新発売
2015年12月1日（火）から24日（木）までの期間限定販売**

洋生菓子を製造販売する株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）は、ドイツのクリスマス菓子パンである『シュトーレン』の味わいを表現したスイーツ「ケーキ・オ・フリユイ」を2015年12月1日（火）～24日（木）店着にて期間限定発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

【販売期間 2015年12月1日（火）～24日（木）店着】

★「ケーキ・オ・フリユイ」★



沖縄を除く税抜き希望小売価格：500円／沖縄を除く税込希望小売価格：540円
販売エリア：全国／販売チャネル：スーパー・コンビニなど

「ケーキ・オ・フリユイ」は、レーズン、オレンジピール、レモンピール、グレープフルーツピールの砂糖漬けと、シナモン、アーモンドパウダーなどを混ぜて作ったシュトーレン風のスポンジ生地で、なめらかな特製ミルククリームをサンドしたケーキです。パンであるシュトーレンのしっとり感を表現するため、スポンジ生地に自家製のカスタードクリームを加えて使用。ミルククリームと合わせて食べやすい、口どけの良いスポンジ生地に仕上げました。砂糖漬けフルーツの甘みとほのかな苦味にシナモンの風味が香るシュトーレンの味わいにクリームの甘みとコクが加わったクリスマスシーズンにぴったりのスイーツです。

『シュトーレン』は生地にドライフルーツやナッツを練り込んだクリスマス時期にドイツで食べられる伝統的な菓子パンです。近年、日本でもクリスマスを象徴する定番商品となりつつあります。また、パンだけでなく、シュトーレン風のプレッツェルや人気カフェチェーン店ではクリスマスに向けてシュトーレン風のパウンドケーキが発売されるなど、パン以外にも新たな広がりを見せています。

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、自社銅釜で焼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）