

報道関係各位

2015年5月28日
株式会社モンテール

1年で今しか味わえないダージリンの茶葉を使った 初夏にぴったりのマスカットのような爽やかな香りのスイーツ 6月だけの限定発売

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、5月から6月にかけて収穫されるダージリンの茶葉を使った「夏摘み紅茶の手巻きロール」と「夏摘み紅茶のワッフル」を2015年6月1日（月）から6月30日（火）までの期間限定で販売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

『紅茶のシャンパン』と呼ばれている香りが良いダージリンの5月から6月の間だけ収穫される茶葉『セカンドフラッシュ』を使い、マスカットのようなフルーティーな香りが楽しめるロールケーキとワッフルです。今しか楽しむことのできない初夏にぴったりのスイーツです。



「夏摘み紅茶の手巻きロール」は、紅茶風味のスポンジ生地とクリームと一緒に楽しめるロールケーキです。煮出してダージリンの液体を抽出し、茶葉ごとロールケーキ生地を使用。ダージリンの爽やかな香りが存分に楽しめる生地に仕立てました。そのしっとりしてふわふわとした軽い食感の生地の上にホイップクリームや練乳、モンテール自家製のカスタードとあわせたダージリンの紅茶クリームをのせ、手で巻いて仕上げます。ダージリンの風味とふわふわとした食感の生地が楽しめるロールケーキです。甘さは控えめで後味がさっぱりとした爽やかなスイーツです。

ダージリンは世界三大紅茶の1つと言われ、収穫時期によって茶葉の呼び名が異なります。3月中旬から4月上旬に収穫されたものは『ファーストフラッシュ』、5月から6月のものは『セカンドフラッシュ』、10月から11月のものは『オータムナル』と呼ばれ、季節ごとの味わいが楽しめます。中でも『セカンドフラッシュ』は、味わいや香りが1年で最も充実していると言われています。

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。

販売期間【2015年6月1日（月）～30日（火）】

■「夏摘み紅茶の手巻きロール」(写真①②)

販売エリア：全国

写真①【6個】税抜き希望小売価格：360円/税込希望小売価格：388円

写真②【2個】税抜き希望小売価格：125円/税込希望小売価格：135円

爽やかな香りの夏摘みダーズリンで仕立てたロールケーキ。

自家製のカスタードをブレンドした紅茶クリームをダーズリンの茶葉を練り込んだふんわりとしたロールケーキ生地で巻きました。手軽に食べられるカットタイプ。6個入りと2個入り。



写真①



写真②

■「夏摘み紅茶のワッフル」(写真③④)

販売エリア：全国

写真③【4個】税抜き希望小売価格：220円/税込希望小売価格：237円

写真④【2個】税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

爽やかな香りの夏摘みダーズリンで仕立てたワッフル。

自家製のカスタードをブレンドした紅茶クリームをダーズリンの茶葉を練り込んだふんわりとしたワッフル生地で包みました。4個入りと2個入り。



写真③



写真④

<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、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）