

東海、北陸など販売エリア限定
長野県のクリームチーズを使ったスイーツを新発売
2016年8月1日（月）から9月30日（金）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8月1日（月）から9月30日（金）まで「生どら焼・信州産チーズ」と「こづつみ餅・信州産チーズ」を東海・北陸・山梨県・長野県でのみ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。

銅釜で炊く専用のチーズペーストが味の決め手

さっぱりとした爽やかな味わいが特徴といわれる長野県のクリームチーズを使用し、暑い季節でも楽しめるチーズのスイーツです。こだわりは、クセのないまろやかな風味のクリームチーズとモンテール自家製の低温殺菌牛乳などをあわせて炊いたこの商品専用の「チーズペースト」。さらに銅釜で炊くことにより、なめらかでチーズの味わいが活きたペーストに仕上がりました。

「生どら焼・信州産チーズ」は、専用につめたチーズペーストとモンテール自家製のカスタードクリームやホイップクリームなどをあわせた白いチーズクリームを本格的な生地でサンドしました。山芋とみりんが入った風味豊かなどら焼き生地は噛むほどに旨みが増し、ゆっくりと広がるまろやかなチーズの風味と一緒に楽しめます。風味豊かなどら焼き生地にあわせて、チーズクリームには生クリームを加えて工夫し、程よいコクのあるクリームにしました。それにより、和と洋のバランスのとれた生どら焼きに仕上がりました。

「こづつみ餅・信州産チーズ」は、専用につめたチーズペーストとモンテール自家製のカスタードクリームやホイップクリームなどをブレンドした白いチーズクリームともちもちとした食感の生地と一緒に楽しめるスイーツです。ほのかな甘みのもっちり生地と合うよう、カスタードの割合を増やしたクリームに仕立て、ほんのりとチーズが香る優しいクリームに仕立てました。



「生どら焼・信州産チーズ」
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・信州産チーズ」
税抜き希望小売価格：120円
税込希望小売価格：129円

同時期に北海道・東北・関東・新潟県では『狭山抹茶』、近畿・中四国・九州では『愛媛いよかん』を使った商品を展開します。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、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

※画像データが必要な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）