

報道関係各位

2017年8月29日
株式会社モンテール

食欲の秋の始まりは“しっとりふんわり”の生地が主役のスイーツで 絹のような優しい口あたりが楽しめるロールケーキを新発売

2017年9月1日（金）から販売開始

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、2017年9月1日（金）から、しっとりふんわりとした、絹のような優しい口あたりが楽しめるロールケーキ「シルクロール」、「シルクロール・ショコラ」など計4品を発売いたします。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

秋になると、さっぱりとした味わいより濃厚な味わいのスイーツや、ロールケーキやワッフルなどの生地系のスイーツが好まれます。そこでモンテールでは、食欲の秋の時期にあわせ、しっとりふんわり、そしてきめ細やかな満足感のある生地が楽しめる、まるで絹のような口あたりのロールケーキ「シルクロール」を発売いたします。

“しっとりふんわり”とした絹のような口あたりの『生地』が主役

このシルクロールシリーズは、2種類のクリームと一緒に楽しめる、卵感のあるしっとりふんわりとした食感のスポンジ生地が特長です。しっとりふんわり、そしてきめの細かい、絹のような口あたりのスポンジ生地にするために、他のスポンジ生地よりも卵と牛乳の量を増やし、小麦粉や砂糖などの配合を何度も調整することで完成しました。しっとりふんわりとしたスポンジ生地がより楽しめるよう、1本1本手で巻いて仕上げたこだわりのスイーツです。



「シルクロール」は、卵が香るしっとりふんわりとした生地と一緒に、ミルク感のある軽い口当たりのミルククリームとコク深く濃厚なカスタードクリームの2種類のクリームが楽しめる贅沢なロールケーキです。北海道産クリームに練乳を加えたミルククリームに、自家製のカスタードにホイップクリームをブレンドしたカスタードクリームを重ね、スポンジ生地を手巻きしました。生地には蜂蜜を使用ししっとり感をプラス。ほんのりした甘さのスポンジ生地が2種類のクリームと一緒に溶け合い、口の中でやさしい食感と上品な甘さが広がります。

「シルクロール・ショコラ」は、卵感のあるしっとりふんわりとしたチョコ生地と一緒に、ミルク感のある軽い口当たりのミルククリームと濃厚な味わいの自家製ベルギーチョコペーストの2種類のクリームが楽しめるロールケーキです。しっとりふんわりとしたスポンジ生地が2種類のクリームと一緒に溶け合い、ミルクの風味と濃厚なチョコレートの味わいが口の中で広がります。

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 2017年9月1日(金)～
- 販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「4P/1P シルクロール」

販売エリア：全国

【4P】(写真①)

税抜き希望小売価格：380円(沖縄のみ 420円)

税込希望小売価格：410円(沖縄のみ 453円)

4カット入り。

【1P】(写真②)

税抜き希望小売価格：120円(沖縄のみ 155円)

税込希望小売価格：129円(沖縄のみ 167円)

1カット入り。



写真①



写真②

■「4P/1P シルクロール・ショコラ」

販売エリア：全国

【4P】(写真③)

税抜き希望小売価格：380円(沖縄のみ 420円)

税込希望小売価格：410円(沖縄のみ 453円)

4カット入り。

【1P】(写真④)

税抜き希望小売価格：120円(沖縄のみ 155円)

税込希望小売価格：129円(沖縄のみ 167円)

1カット入り。



写真③



写真④

<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ください。

<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)