

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2026年5月27日  
株式会社モンテール

国内外コンクールで数々の受賞歴を持つパティシエとのコラボスイーツで、上質なご褒美時間を  
**和泉光一シェフ監修「シューアラクレーム・ショコラ&カスタード」など 2品を新発売**  
2026年6月1日(月)~7月31日(金)の期間限定で販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、国内外のコンクールで数々の受賞歴を持つ、東京・代々木上原「アステリスク」の和泉光一シェフとコラボした「シューアラクレーム・ショコラ&カスタード」「エクレール・キャラメルサレ」を2026年6月1日(月)~7月31日(金)でスーパーマーケット※1にて販売します。※1 販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは、定番商品や季節限定商品に加え、専門店や人気ブランドとのコラボレーション商品を定期的に展開しています。こうした商品は、近年高まる「自分へのご褒美」需要※2にも相まって好評です。今回は「ワールド チョコレート マスターズ 2005」にて総合第3位受賞など、国内外のコンクールで数々の受賞歴をお持ちの和泉氏とのコラボ商品を発売します。シェフがこれまでの経験から導き出された、味や香りの重ね方といったお菓子づくりの理論と、モンテールで長年培った製法を掛け合わせることで、日常の中で気軽に特別なひとときを楽しめる、プレミアムなスイーツが完成しました。



「シューアラクレーム・ショコラ&カスタード」は、ベルギーチョコを使用したショコラクリームと、アーモンドプラリネとタヒチ産バニラをブレンドしたコク深いカスタードを2層にしたシュークリームです。チョコレートと、カスタードの卵の風味をそれぞれ活かしながら、調和した味わいを表現するため、コラボ専用のカスタードを開発。香ばしいアーモンドプラリネと、希少で華やかな香りが特徴のタヒチ産バニラを使用し※3、香り豊かなカスタードに仕上げています。アーモンドプラリネカスタードのナツティなコクとバニラの上品で甘い香りが、卵やショコラクリームに配合しているチョコレートの豊かな風味と一体となり、深みのある味わいが楽しめます。生地は、シェフコラボならではの華やかさを感じられるよう、飾り絞りで、表面に凸凹が出るよう焼成。また少量の塩や黒糖などを配合する事で、生地の旨味がクリームの味わいを引き立て、奥行のある味わいが楽しめます。※3 タヒチ産バニラ:バニラ中91%使用

「エクレール・キャラメルサレ」は、生キャラメルペーストと、カスタードクリームを2層にしたエクレーアです。キャラメルの存在を立たせつつ、カスタードの甘みや風味をより感じられるよう、塩味のバランスなどを細かく調整しました。程よい塩味やキャラメルのほろ苦さが、甘さやコクの輪郭を際立たせ、深みと余韻が感じられるエクレーアです。

モンテールは「しあわせにまじめ」に、おやつ時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

## 《商品概要》

販売期間:2026年6月1日(月)~7月31日(金)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国・九州・沖縄

### ■シューアラクレーム・ショコラ&カスタード

税込希望小売価格:237円(沖縄のみ291円)

ベルギー産のチョコレートを使用したチョコペーストと自家製生チョコで仕立てたショコラクリームと、プラリネとタヒチ産バニラを加え、北海道産生クリームをブレンドしたコク深いプラリネカスタードの2層仕立て。



### ■エクレール・キャラメルサレ

税込希望小売価格:237円(沖縄のみ291円)

まるやかな塩味のアルペンザルツ岩塩を使用し塩味を効かせた濃厚な生キャラメルペーストとコク深いカスタードの2層仕立て。キャラメル風味のチョコをコーティングして仕上げました。



## 《シェフプロフィール》

### ASTERISQUE(アステリスク): 和泉光一氏

東京都調布市にある「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフ・パティシエとして長年勤務し「ワールド チョコレート マスターズ 2005」にて総合第3位。2006年、2008年には「ワールド・パストリー・チーム・チャンピオンシップ」に2大会連続で出場し、いずれも総合準優勝、ショコラ・ピエスモンテ部門1位を獲得するなど、国内外のコンクールで数々の受賞歴を持つ。2012年に東京都渋谷区上原に「アステリスク」をオープン。その後も国際大会に挑戦する選手の指導や、大会審査員を務めるなど、後進の育成にも力をそそいでいる。2024年に、世界のトップパティシエが集結するフランスの権威ある組織、ルレ・デセールに入会。2026年1月には「トロフェ・アンテルナショナル・ドゥ・ラ・パティスリー・フランセーズ」で準優勝を果たすなど、現在も国内外の舞台上で活躍の場を広げている。

アステリスク HP: <https://asterisque-izumi.com/index.html>



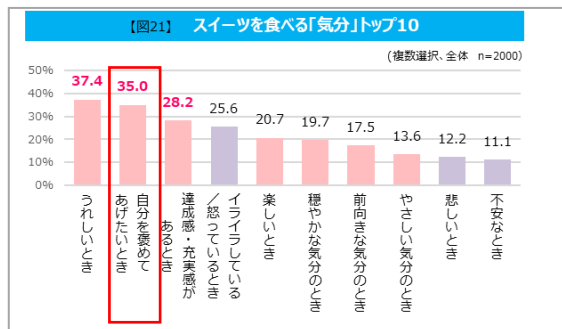
## 《和泉シェフコメント》

モンテールさんの商品づくりに向き合う真摯な姿勢や、素材・製法へのこだわりに共感し、今回のコラボ商品開発にご一緒させていただきました。長い歴史の中で、モンテールさんのお菓子里に親しんできた方も多いと思います。これまで積み重ねてきた商品づくりのノウハウに、私自身がこれまで大切にしてきたお菓子づくりの理論や考え方を掛け合わせる事で、このコラボレーションだからこそ生まれた新しいおいしさを表現できたのではないかと思います。

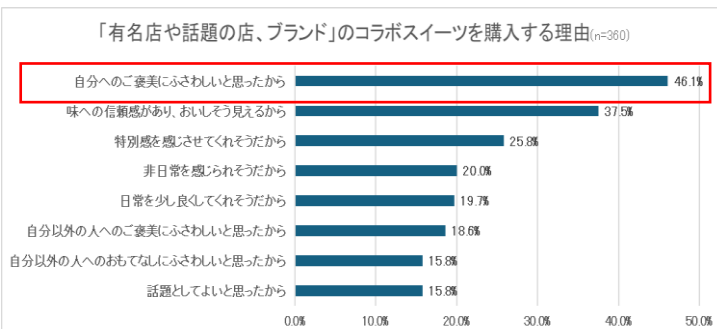
素材それぞれの風味の活かし方や組み合わせ方、全体としての一体感、そしてシュークリームやエクレーアそれぞれの特徴を活かしたおいしさまで、細部にこだわっています。手に取りやすい価格でありながら、この機会だからこそ感じていただける特別感や上質さも表現できるように、モンテールさんが何度も試行錯誤を重ねて形にしてくれました。多くの方に楽しんでいただけたらうれしいです。

## ※2 参考:スイーツに関する意識調査結果

①



②



①出典:モンテール スーパー・コンビニスイーツ白書 2026

実施時期:2025年11月実施/調査手法:インターネット調査/調査対象:月に1回以上「スーパー・コンビニのスイーツ」を購入すると回答した、20~60代の男女約2,000人

②出典:モンテール調べ

実施時期:2026年5月実施/調査手法:インターネット調査/調査対象:「有名店や話題の店、ブランド」とのコラボに魅力があると回答した20~60代の男女360人

### 《モンテールについて》

モンテールは1954年に創業し、シュークリームをはじめとするチルドスイーツを製造・販売するメーカーです。『しあわせにまじめ』をコーポレートメッセージに掲げ、「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでも、シュークリームとエクレアは人気の定番商品で、「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」はチルドシュークリーム・エクレアカテゴリーで2025年度売上No.1※4を獲得、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリーで2025年度売上No.1※5を獲得しました。モンテールスイーツのエクレアカテゴリーでのNo.1獲得は27年連続※6です。

※4:日経POS情報(「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリー2025年1月~12月)

※5:(株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリーの2025年1月~12月のデータをもとにモンテールが調査した)

※6:(株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリーの1999年1月から2025年12月のデータをもとにモンテールが調査)



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

### 《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】318億円(2025年8月期実績)

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

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時点のものです。

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)