

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年12月19日
株式会社モンテール

白餡＋北海道バターの濃厚な味わいが楽しめる和洋折衷スイーツ 「もちもちのどら焼・北海道バター餡」を新発売

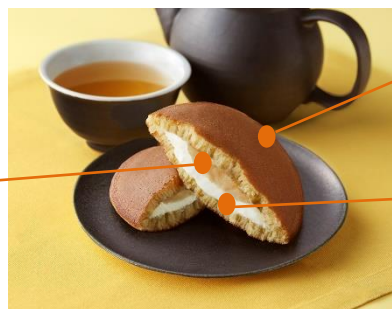
2018年1月5日（金）～1月31日（水）期間限定販売

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、2018年1月5日（金）から、和菓子と洋菓子を融合させた新シリーズ『「わ」スイーツ』より、「もちもちのどら焼・北海道バター餡」と「しっとり生カステラ・北海道バター餡」を期間限定で発売いたします。※商品により販売エリアが異なります。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2017年9月より、洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせ、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツの『「わ」スイーツ』シリーズを発売し好評です。今回新たに白餡とバターの意外なハーモニー、そしてみずみずしいクリームと生地を組み合わせを楽しむスイーツを期間限定で展開します。



上品な味わいの白餡に、北海道バターと牛乳を加えたオリジナルの北海道バター餡



和菓子で人気のもちもち食感の生地

オリジナルホイップクリームに、北海道産生クリームと、自家製カスタードを加えたミルククリーム

「もちもちのどら焼・北海道バター餡」は和菓子で人気のもちもち食感の生地で、ミルククリームと、モンテールオリジナルの北海道バター餡を2層にしてサンドしたどら焼きです。北海道バター餡は、上品な甘さの白餡に北海道産のバターと牛乳をあわせ、濃厚なバターのコクとほのかな塩味が味わい深い、「和」と「洋」の素材を融合させたオリジナル餡です。このバター餡に合うよう、ミルククリームはオリジナルホイップに合わせて北海道生クリームと自家製のカスタードをブレンドしました。濃厚なバター餡とフレッシュでなめらかなミルククリーム、そしてもちっとしたどら焼生地の組み合わせがマッチしたどら焼です。

「しっとり生カステラ・北海道バター餡」は、しっとりとしたカステラ生地で、なめらかにのびた北海道バター餡とミルククリームを2層にしてサンドしました。バター餡とキメの細かい生地が調和するように、ミルククリームにはブランデーを加えてすっきり感をプラスしました。口に入れると卵と牛乳の風味豊かなカステラとクリームと共にバターの香りがふわりと広がります。

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。

＜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）

【商品概要】

発売日：2018年1月5日（金）～1月31日（水）

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「もちもちのどら焼・北海道バター餡」（写真①）

発売エリア：全国

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）



写真①

■「1Pしっとり生カステラ・北海道バター餡」（写真②）

発売エリア：沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：120円

税込希望小売価格：129円



写真②

＜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）