

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年8月30日  
株式会社モンテール

### 日本伝統の和菓子に、洋菓子ブランドの技術を融合させた和洋折衷スイーツ 新シリーズ『「わ」スイーツ』2017年9月1日より新発売 生地の食感とクリームのハーモニーを楽しみたい焼き、どら焼きなど計8品を展開

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、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、「ふわもちたい焼・あずきミルク」や「もちもちのどら焼・あずき」など計8品を新発売いたします。※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。

モンテールではこれまで和菓子と洋菓子の要素を組み合わせたどら焼きなどを展開し、あんこクリームの組み合わせが楽しめる好評でした。今回は新たに、洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせた生地の食感、チルドの温度帯だからできるクリームの味わいとみずみずしさを存分に楽しめ、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツのシリーズを発売します。



「ふわもちたい焼・あずきミルク」は和菓子で人気のもちもちの食感に、洋菓子のふんわりやわらかなスポンジのような食感を加えた「ふわもち生地」で、なめらかな「あずきミルククリーム」をサンドしたたい焼きです。生地に卵白を加えてふんわりとした食感をプラスして、なめらかなクリームとのハーモニーが楽しめるよう「もちもち」と「ふわふわ」の異なる食感のバランスにこだわりました。「あずきミルククリーム」は、北海道産あずきの粒あんと北海道産の生クリームをブレンドする事で、あずきの風味が広がるコクのある味わいに仕立てました。また今回クリームがたっぷりサンドできるようなたい焼きの「型」をオリジナルで作成し、あたまからしっぽまでクリームを楽しめます。

「もちもちのどら焼・あずき」はもちっとした生地で、北海道産あずきの粒あんと、あずきミルククリームを2層にしてサンドし、生地・あんこ・クリームの一体感が楽しめるどら焼きです。口に入れるともちっとした生地と共に、なめらかなあずきミルククリームが広がります。その後、粒を残す製法で丁寧に炊いた粒あんがもちもちの生地とマッチします。この一体感をより楽しめるよう、生地には山芋を加え厚みと弾力感がある生地に仕立てました。

この他、しっとりしたキメ細かな蒸しケーキに、きび糖を使用したカスタードを入れた「しっとり蒸しケーキ」など計8品を発売します。

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、「おやつ時間」のワクワクをお届けします。

## 【商品概要】

発売日：2017年9月1日（金）～

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

発売エリア：全国

### ■「ふわもちたい焼・あずきミルク」(写真①)

税抜き希望小売価格：150円（沖縄のみ180円）

税込希望小売価格：162円（沖縄のみ194円）



写真①

### ■「もちもちのどら焼・あずき」(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）



写真②

### ■「もちもちのどら焼・黒糖」(写真③) 期間限定

発売期間：2017年9月1日（金）～2017年10月31日（火）

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）

北海道産あずきの粒あんと、コクのある黒糖クリームを2層にして、もちもちに焼き上げた黒糖生地でサンドしました。



写真③

### ■「ふんわりどら焼・あずき」(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）

ふんわり焼き上げたどら焼き生地で、北海道産あずきの粒あんとコクのあるミルククリームを2層にしてサンドしました。



写真④

### ■「しっとり蒸しケーキ」(写真⑤) 期間限定

発売期間：2017年9月1日（金）～2017年10月31日（火）

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）

卵をたっぷり加えたキメ細かいしっとりとした蒸しケーキに、コクのあるきび糖を加えた自家製カスタードを詰めました。



写真⑤

### ■「しっとり蒸しケーキ・黒糖」(写真⑥) 期間限定

発売期間：2017年9月1日（金）～2017年10月31日（火）

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）

沖縄県産の黒糖を加えたキメ細かいしっとりした蒸しケーキに、黒蜜を使用した黒糖クリームを自家製カスタードに加えて詰めました。



写真⑥

＜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：2017年9月1日（金）～

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

発売エリア：全国

### ■「4P しっとり生カステラ」(写真⑦)

税抜き希望小売価格：320円（沖縄のみ360円）

税込希望小売価格：345円（沖縄のみ388円）

キメの細かいしっとりとしたカステラ生地で、北海道産生クリームを使用したミルククリームをサンドし、ほろ苦いカラメルペーストを塗って奥深い味わいに仕立てたカステラです。／4カット入り



写真⑦

### ■「4P しっとり生カステラ・栗」(写真⑧) 期間限定

発売期間：2017年9月1日（金）～2017年9月30日（土）

税抜き希望小売価格：320円（沖縄のみ360円）

税込希望小売価格：345円（沖縄のみ388円）

自家製のカスタードを使用したマロンダイス入りのマロンクリームを、キメ細かいしっとりとした生地をサンドし、ほろ苦いカラメルペーストを塗ったカステラです。／4カット入り



写真⑧

#### <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）