

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年12月24日
株式会社モンテール

チョコレートブランド HERSHEY'S とコラボした、特別な限定パッケージ
ノスタルジアデザインの「HERSHEY'S チョコシュークリーム」を新発売

2021年1月4日(月)～2月28日(日)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:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、世界的に人気のチョコレートブランド『HERSHEY'S』の味わいが楽しめる「HERSHEY'S チョコシュークリーム」「HERSHEY'S チョコエクレア」を、懐かしさが感じられる限定パッケージで、2021年1月4日(月)から2月28日(日)まで全国のスーパーマーケットにて期間限定で新発売いたします。

HERSHEY'S とのコラボレーションシリーズは毎年お客様より好評を得ています。今回は、1925年にハーシー製品のディスプレイやパッケージとして登場したイラストを使用した、ノスタルジックなパッケージでのコラボです。

ハーシー社が掲げる、同社の製品で人々に笑顔が生まれる「ハピネス」という理念や、長い歴史を感じさせるデザインで、自宅で過ごす事が多い今、スイーツタイムをより彩れるようにこの特別なパッケージデザインを採用しました。ノスタルジックな雰囲気と共に、スイーツを食べる時の温かく幸せな気持ちを感じられるパッケージです。また、初恋を彷彿させるような愛らしいデザインは、バレンタインの時期にもぴったりです。



HERSHEY'S チョコシュークリーム

税抜希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)
税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)
販売エリア:北海道を除く全国



HERSHEY'S チョコエクレア

税抜希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)
税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)
販売エリア:全国

HERSHEY'S trademark and trade dress are used under license.

「HERSHEY'S チョコシュークリーム」は、ハーシー社製のココアを加え、銅釜で丁寧に炊いた自家製のチョコペーストに、オリジナルホイップクリームを合わせたチョコクリームと、チョコソースを2層にしたシュークリームです。チョコクリームと濃厚なチョコソースの味わいに濃淡をつけることで、ハーシーチョコレート独特の香りと味わいが楽しめるよう仕立てました。

「HERSHEY'S チョコエクレア」は、ハーシー社製のココアを加えた自家製チョコペーストと、オリジナルホイップを合わせたチョコクリームをエクレア生地につまみ、その上からチョコをかけました。なめらかで濃厚なチョコクリームをたっぷり楽しめます。

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。

《HERSHEY'S に関して》

ザ・ハーシー・カンパニー(本社:ペンシルベニア州ハーシー)は、象徴的なブランド、優れた人材、そして子供たちの成功を支援する持続的な取り組みを通じて、世界に善良さをもたらすことで知られる、業界をリードする製菓メーカーです。世界中に約 16,000 人の従業員を擁し、美味しくて高品質な製品を提供するために日々従事しています。ハーシー、キスチョコレート、リーセス、そしてブルックサイドなどの代表的なブランドをはじめとする、80 以上のブランドを世界中で展開し、年間 80 億ドルの収益を上げています。また、ハーシー社は 125 年以上にわたり、公正、倫理的、持続可能な経営に取り組んでおり、創業者であるミルトン・ハーシーが 1909 年にミルトン・ハーシー・スクールを設立して以来、子供たちが成功を収めるための支援に注力してきました。

《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

《モンテールについて》

- ◆チルドシュークリーム・エクレアで売上 No.1*1

モンテールは、1954 年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「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、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで 2003 年から 16 年連続売上 No.1、チルドエクレアカテゴリで 1999 年から 20 年連続売上 No.1 をモンテールのスイーツが獲得し続けています。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

- ◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*2

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。

モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

- ◆年間 100 種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年 100 種類以上の新製品を発売しています。

《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】269 億円(2020 年 8 月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8

*1 (株)モンテール調べ(日経 POS 情報の「チルドシュークリーム」・「チルドエクレア」カテゴリの 1999 年から 2018 年のデータをもとにモンテールが調査)

*2 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。

製造から販売先への輸送まで 10℃以下の温度で管理しています。

・販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

・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バリュー 担当:関根・信田

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)