

報道関係各位

2019年11月28日
株式会社モンテール

2ヶ月連続企画 洋風 ANKO たい焼き第一弾
「ふわもちたい焼・ティラミス」を2019年12月1日から新発売
第二弾は2020年1月4日から「ふわもちたい焼・いちご餡」

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、洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズよりコーヒー、いちごの餡が楽しめるたい焼きを2019年12月1日(日)から2ヶ月連続で全国のスーパーで新発売いたします。第一弾はコーヒー餡を使った「ふわもちたい焼・ティラミス」、第二弾は2020年1月4日(土)からいちご餡を使った「ふわもちたい焼・いちご餡」です。※商品により販売期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

今回展開する洋風 ANKO シリーズは、洋菓子メーカーならではの発想でコーヒーやいちごと洋菓子に使われる素材と餡子を組み合わせ、なめらかなクリームと一緒に食べる和洋折衷のひんやりたい焼きです。餡とあわせた素材との味わいがバランスよく感じられるように作ったこだわりの洋風 ANKO が楽しめます。さらにクリームとの食べ合わせも考えて甘みを調整しました。



「ふわもちたい焼・ティラミス」は、コーヒー風味の餡子とマスカルポーネペースト入りの特製チーズクリームをチョコ生地で挟んだ、ひんやりとしたたい焼きです。コーヒー餡に使用しているコーヒーには、微粉碎された焙煎コーヒー豆が入っており、コーヒーの味わいがしっかりと感じられる洋風 ANKO です。コーヒーの苦みが効いたこだわりのモンテールオリジナルの餡子と、モンテール自家製のカスタードも入った程よく塩味のあるチーズクリームが一体となり、ティラミスのような味わいが楽しめます。たい焼きの生地には程よいふわふわ感ともちもち感があり、食べ応えのあるスイーツです。温かい飲み物とあわせて冬のおやつにぴったりです。

「ふわもちたい焼・いちご餡」で使用するいちご餡は、生のいちごをジュースにして餡子と炊き合わせた洋風 ANKO を使用しています。

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。

《洋風 ANKO シリーズ商品概要》

■「ふわもちたい焼・ティラミス」(写真①)

販売期間:2019年12月1日(日)~2020年1月3日(金)

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)

販売エリア:全国



写真①

■「ふわもちたい焼・いちご餡」(写真②)

販売期間:2020年1月4日(土)~1月31日(金)

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)

販売エリア:全国予定

モンテール自家製のカスタード入りミルククリームと爽やかな味わいのいちご餡をふわふわもちもちとしたたい焼き生地で挟んだ、ひんやりとしたたい焼きです。



写真②

《その他のわスイーツ新商品》

■「ふんわりどら焼・抹茶あずき」(写真④)

販売期間:2019年12月1日(日)~2020年1月31日(金)

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)

販売エリア:全国

なめらかな抹茶クリームと風味豊かな粒餡をふんわりとしたどら焼き生地でサンドしたひんやりどら焼きです。



写真④

■「タピオカミルクティー生どら焼」(写真⑤)

販売期間:2019年12月1日(日)~2020年1月3日(金)

税抜き希望小売価格:220円(沖縄のみ260円)

税込希望小売価格:237円(沖縄のみ280円)

販売エリア:全国

セイロン紅茶で仕立てたタピオカ入りの甘さ控えめで柔らかいミルクティームースになめらかなミルククリームを重ね、ふんわりしっとりとした生地でサンドしました。



写真⑤

《『わスイーツ』シリーズ》

2017年9月から発売を開始したシリーズ。洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“クリーム”の味わい、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。中でも「ふんわりどら焼・あずき」や「ふわもちたい焼・カスタード」は、それぞれチルドどら焼き部門とチルドたい焼き部門で売上1位※1を獲得しています。

※1 (株)モンテール調べ(日経POS情報の2018年のデータをもとにモンテールが調査)

《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



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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*2

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ーで2003年から16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで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。

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*3

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200種類以上の新商品を発売

モンテールは毎月約20種類の新商品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

《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】255億円(2018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

*2 (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年から2018年のデータをもとにモンテールが調査)

*3 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。

※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 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)