

報道関係各位

2018年1月17日
株式会社モンテール

**香り高いバニラビーンズを使った洋酒入り大人向けの味わい
雪をイメージした真っ白なケーキを新発売
2018年2月1日（木）から1ヵ月だけの限定発売**

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2月1日（木）から28日（水）までの期間限定で、「大人 Dolce（ドルチェ）・ブルボンバニラ」と「大人 Dolce（ドルチェ）グランデ・ブルボンバニラ」を発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

バニラの香りが楽しめる冬にぴったりのホワイトケーキ

バニラビーンズの鞘の大きさにもこだわり、ふくよかで品のある香りの特徴を持つフランス領レユニオン島産の希少なブルボンバニラ※を使い、洋酒と組み合わせたらつぷりとバニラの味わいが楽しめるバニラづくしのケーキに仕立てました。個食と2、3人で分け合える大きさの2種類を展開し、雪をイメージさせる真っ白なケーキはおやつシーンを冬らしく演出します。



■「大人 Dolce・ブルボンバニラ」

販売エリア：全国
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）



■「大人 Dolce グランデ・ブルボンバニラ」

販売エリア：全国
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）

「大人 Dolce・ブルボンバニラ」は、ブランデーをプラスしてバニラの味わいに深みを加えた濃厚なバニラクリームとふわふわとした優しい口当たりのミルクスポンジ生地と一緒に楽しめるカップデザートです。バニラクリームにふくよかで品のある香りのレユニオン島産ブルボンバニラを使用し、モンテール自家製のカスタードもブレンドしたクリームが主役のケーキです。なめらかなバニラクリームの甘みとコクが口いっぱいになり、ブランデーの風味が後味をすっきりとさせます。薄く焼いたクレープ生地を細かくし、見た目のアクセントとしてトッピングしました。

「大人 Dolce グランデ・ブルボンバニラ」は、ブルボンバニラ入りのバニラクリームとホワイトチョコを練り込んだスポンジ生地の組み合わせが楽しめるケーキです。ホワイトチョコ入りの生地はしっとりとして味わい深く、ブランデーをプラスした濃厚なバニラクリームと好相性です。薄く焼いたクレープ生地を細かくし、見た目のアクセントとしてトッピングしました。

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。

※ブルボンバニラとは
かつては、フランスブルボン王朝が統治していた『ブルボン島（現：レユニオン島）』で収穫されたバニラビーンズを指したが、最近では、インド洋上にあるマダガスカル島、レユニオン島、コモロ諸島で収穫されるバニラビーンズのことを指すことが多い。

<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、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。



左：天日干しされるバニラビーンズ
右：乾燥後のバニラビーンズ

<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）