

報道関係各位

2018年1月25日
株式会社モンテール

“ふんわり” VS “もちもち” でどら焼きを食べ比べ 食感の異なる2種類の『宇治抹茶どら焼』を新発売 2018年2月1日(木)から期間限定販売

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2月1日(木)から、宇治抹茶の味わいを楽しめる、ふんわりとした生地の「ふんわりどら焼・宇治抹茶」、もちもちとした生地の「もちもちのどら焼・宇治抹茶」など計6品を期間限定で発売します。

※商品により販売期間と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。

どら焼きの楽しみ方が広がる、こだわりの組み合わせ

2月になると、市場では抹茶の収穫時期を先取りし、抹茶を使用した商品を多数見かけるようになります。そこで今回、モンテールでは、スイーツとの相性が良く濃厚で華やかな香りが特徴の京都産宇治抹茶を使い、“ふんわり”と“もちもち”とした異なる2種類の生地で、抹茶の味わいを存分に楽しめるスイーツを展開します。生地と中のクリームが織りなす味わいをより楽しめるように、それぞれの生地が一番合うバランスでクリームを仕立てており、2種類の生地のどら焼きを食べ比べながら楽しめます。



“ふんわり”食感のどら焼き



“もちもち”食感のどら焼き

「ふんわりどら焼・宇治抹茶」は、ふんわりとしたどら焼き生地と一緒に、2層仕立ての宇治抹茶クリームを楽しめるひんやり冷たいどら焼きです。山芋とみりんを加えた生地は、ふっくらとした噛みごたえがあり、噛むごとに生地の風味と香ばしさが広がります。クリームは、ホイップクリームと濃厚で香り高い宇治抹茶ペースト、さらに白餡をブレンドして抹茶の風味を引き立てたまるやかな『抹茶クリーム』と、自家製のカスタードと白餡、宇治抹茶ペーストを合わせ、苦みのある濃厚な『抹茶餡』を重ねました。香ばしくふんわりとした厚みのある生地に向合うよう、2種類の宇治抹茶クリームに濃淡をつけることで、抹茶の華やかな風味と濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。

「もちもちのどら焼・宇治抹茶」は、もちもちとした食感の生地と一緒に、宇治抹茶クリームを楽しめるひんやり冷たいどら焼きです。生地は、もちもちとした弾力と柔らかさもあり、ほんのり甘く上品な味わいです。クリームは、ホイップクリームに白餡と宇治抹茶ペーストをブレンドした口当たりなめらかな『抹茶クリーム』で、上品な甘さのもちもちとした生地に向合うよう、クリームに白餡をたっぷり加えることでマイルドな味わいに仕立てました。口に入れるとほんのり甘い生地とクリームと一緒に溶け合い、まるやかな抹茶の味わいを贅沢に楽しめます。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

〈商品概要〉

【販売期間 2018年2月1日(木)から2018年4月30日(月)】

■「ふんわりどら焼・宇治抹茶」(写真①)

税抜き希望小売価格：120円

税込希望小売価格：129円

販売エリア：沖縄を除く全国



写真①

【販売期間 2018年2月1日(木)から2018年3月31日(土)】

■「もちもちのどら焼・宇治抹茶」(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)

販売エリア：全国



写真②

【販売期間 2018年2月1日(木)から2018年2月28日(水)】

■「1Pしっとり生カステラ・抹茶黒蜜」(写真③)

税抜き希望小売価格：120円

税込希望小売価格：129円

販売エリア：沖縄を除く全国

オリジナルホイップクリームに白餡と黒蜜をブレンドした黒蜜クリームをしっとりとした抹茶カステラ生地でサンドしました。ひんやり冷たいカステラです。



写真③

■「お抹茶シュークリーム」(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)

販売エリア：北海道を除く全国

京都産宇治抹茶入り。白餡入りの濃厚な抹茶クリームをシュー生地にとっぷりと詰めました。重厚感のあるまろやかな抹茶の味わいが楽しめます。



写真④

■「お抹茶エクレア」(写真⑤)

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

京都産宇治抹茶入り。白餡入りの抹茶クリームをエクレア生地にとっぷりと詰め、抹茶風味のチョコでコーティングしました。



写真⑤

■「お抹茶クレープ」(写真⑥)

税抜き希望小売価格：130円(沖縄のみ165円)

税込希望小売価格：140円(沖縄のみ178円)

販売エリア：全国

京都産宇治抹茶入り。オリジナルホイップクリームで仕立てたミルククリームと白餡入り抹茶餡との2層仕立て。しっとりしたクレープ生地で優しく手巻きしました。



写真⑥

〈モンテールのこだわり〉

- ◆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 担当：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)