

報道関係各位

2018年2月20日
株式会社モンテール

お茶の芳醇な香りを贅沢に楽しめる
伊藤園の抹茶とほうじ茶を使った濃厚ガトーショコラを新発売

2018年3月1日(木)から2ヵ月だけの限定販売

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、株式会社伊藤園（本社：東京都渋谷区、以下伊藤園）が厳選した抹茶とほうじ茶を使用した「抹茶ガトーショコラ」、「ほうじ茶ガトーショコラ」など計5品を2018年3月1日（木）から4月30日（月）の期間限定で発売いたします。※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。

伊藤園が厳選した“抹茶”と“ほうじ茶”がしっとり濃厚なチョコレートケーキに

伊藤園が厳選したこだわりの素材を使い、“抹茶”と“ほうじ茶”本来の味わいを存分に楽しめるチョコレートケーキを展開します。抹茶は「伊藤園の茶師*1」が厳選した華やかな香りと渋みの特徴の“京都産宇治抹茶”を使用し、ほうじ茶は甘い香ばしさと優しい味わいの“ほうじ茶”を使用しました。生地の上とした濃厚な食感にこだわり、カカオバターを多く含む口どけの良いクーベルチュールホワイトチョコを使用することで、しっとり濃厚で口あたりなめらかな生地に仕立てました。“抹茶”と“ほうじ茶”の香りと味わいをたっぷりと楽しめる贅沢な味わいのケーキです。



「抹茶ガトーショコラ」は、京都産宇治抹茶の味わいを贅沢に楽しめる、抹茶の旨みがぎゅっと詰まったしっとり口溶けの良いガトーショコラです。たっぷりのホワイトチョコに京都産宇治抹茶とモンテール自家製の低温殺菌牛乳などをブレンドして焼いたこのケーキは、口の中に入れた瞬間、ふわっと抹茶の華やかな風味が口いっぱいに広がります。渋みのある濃厚な抹茶とまろやかな甘みのチョコが調和し、奥行きのあるコク深い味わいが楽しめます。

「ほうじ茶ガトーショコラ」は、ほうじ茶ならではの香ばしい香りを贅沢に楽しめる、ほうじ茶の旨みがぎゅっと詰まったしっとり口溶けの良いガトーショコラです。たっぷりのホワイトチョコにほうじ茶とモンテール自家製の低温殺菌牛乳などをブレンドして焼きあげました。ほうじ茶本来の甘い香ばしさを感じながらも、チョコの程よいミルク感が楽しめる、濃厚で贅沢な味わいです。食べた後も、まるでほうじ茶を飲んだかのような、甘く香ばしい香りと味わいの余韻を楽しめます。

その他、「伊藤園の茶師*1」が厳選した“京都産宇治抹茶”を使用したシュークリームとエクレア、クレープも発売します。

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。

【販売期間 2018年3月1日（木）から4月30日（月）店着】
販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「抹茶ガトーショコラ」（写真①）

販売エリア：全国
税抜き希望小売価格：500円（沖縄のみ540円）
税込希望小売価格：540円（沖縄のみ583円）



写真①

■「ほうじ茶ガトーショコラ」（写真②）

販売エリア：全国
税抜き希望小売価格：500円（沖縄のみ540円）
税込希望小売価格：540円（沖縄のみ583円）



写真②

■「深み抹茶シュークリーム」（写真③）

販売エリア：北海道を除く全国
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）
「伊藤園の茶師」が厳選した京都産宇治抹茶を使用。
白餡入りの渋みのある濃厚な「抹茶ペースト」と
ホイップクリームと白餡をブレンドしたコク深い「抹茶クリーム」
の2層仕立てのクリームをシュー生地につぶりと詰めました。
コク深い濃厚な味わいの抹茶を楽しめます。



写真③

■「深み抹茶エクレア」（写真④）

販売エリア：全国
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）
「伊藤園の茶師」が厳選した京都産宇治抹茶を使用。
白餡入りの渋みのある濃厚な「抹茶ペースト」と
ホイップクリームと白餡入りのコク深い「抹茶クリーム」
を組み合わせた2層仕立てのエクレア。
京都宇治抹茶を加えた風味豊かなチョコでコーティングしました。



写真④

■「深み抹茶クレープ」（写真⑤）

販売エリア：沖縄を除く全国
税抜き希望小売価格：130円
税込希望小売価格：140円
「伊藤園の茶師」が厳選した京都産宇治抹茶を使用。
白餡入りの渋みのある濃厚な「抹茶ペースト」と
コク深い「抹茶クリーム」を組み合わせた2層仕立てのクリームを、
しっとりとしたクレープ生地を手巻きしました。



写真⑤

* 1：伊藤園の茶師

株式会社伊藤園の茶葉の仕入れを行う仕入部又は火入れを行う製造部で一定期間以上勤務している社員。
茶葉の苦み・渋み・甘み・旨みなど目に見えない“おいしさ”を感覚と五感で選別でき、
お茶のおいしさを最大限に引き出して仕上げる事の出来る熟練のお茶職人。

<モンテールのこだわり>

- ◆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 対応工場で生産

※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）