

報道関係各位

2018年8月23日  
株式会社モンテール

2018年上半期売上1位の「チルドたい焼」がミニサイズになって新登場！  
家族や友達とシェアできるファミリータイプ「ふわもちミニたい焼」を新発売

2018年9月1日(土)より、全国\*1のスーパーにて販売  
～マルコメの二年熟成味噌を使用した「味噌スイーツ」も期間限定で同時発売～

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、和菓子と洋菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズから、ミニサイズのたい焼「4P ふわもちミニたい焼・カスタード」やマルコメ株式会社(本社:長野県長野市、以下マルコメ)とコラボした「もちもちのつつみ・熟成味噌」など計5品を2018年9月1日(土)に全国\*1のスーパー及び一部コンビニエンスストアにて新発売いたします\*2。



写真①



写真②



写真③



写真④

「4P ふわもちミニたい焼・カスタード」(写真①) / 「4P ふわもちミニたい焼・あずきミルク」(写真②)  
/ 「もちもちのつつみ・熟成味噌」(写真③) / 「もちもちのどら焼・熟成味噌」(写真④)

モンテールは、これまでも“ふんわりもちもち”とした食感の生地が楽しめるたい焼を展開し好評で、スーパー・コンビニエンスストアなどで販売する「チルドたい焼」の2018年上半期売上1位\*3を獲得しました。そこで今回、人気の「たい焼」シリーズの新作として、ミニサイズのたい焼を展開。家族と一緒に分けて食べられる4個入りのファミリータイプで、クリームは子どもでも食べやすいミルク感のある味わいに仕立てました。

この他、マルコメの二年熟成味噌の味わいを楽しめるスイーツを2品と季節の味わいを楽しめるスイーツ1品を展開します。

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。

\*1 北海道で販売していない商品がございます。

\*2 商品により販売エリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

\*3(株)モンテール調べ(日経POS情報の2018年上半期のデータをもとにモンテールが調査)

## ふんわりもちもちとした食感が人気のたい焼:「ふわもちミニたい焼」

「ふわもちミニたい焼」は、和菓子で人気のもちもちの食感に洋菓子のふんわりやわらかなスポンジ食感を加えた“ふわもち”食感の生地で、ミルク感のあるクリームをサンドしたスイーツです。

「4P ふわもちミニたい焼・カスタード」は、濃厚でミルク感のあるカスタードクリームをふわもち生地でサンドした小さなたい焼です。モンテール自家製のカスタードにホイップクリームをたっぷりブレンドすることで、ミルク感のある味わいに仕立てました。濃厚なカスタードクリームとふわもち食感の生地が優しく溶け合い、カスタードの風味が口いっぱいに広がります。



「4P ふわもちミニたい焼・あずきミルク」は、北海道産あずきの粒あんとホイップクリームをブレンドしたあずきミルククリームをふわもち生地でサンドした小さなたい焼です。粒あんとホイップクリームのバランスにこだわり、ミルク感のある味わいに仕立てました。ふわもち食感の生地と共に、あずきとミルクの風味が口の中で広がります。



## マルコメの“二年熟成味噌”を贅沢に楽しめる:「もちもちのつつみ」・「もちもちどら焼」

マルコメの“二年熟成味噌”の味わいを贅沢に楽しめるスイーツです。味噌は北アルプスの山々に囲まれた美麻高原蔵(※)で二年熟成させており、まろやかで濃厚な旨みとコクが特徴です。その味噌に白餡などをブレンドして作った『味噌あん』をクリームと組み合わせ、今までにない新しい味わいに仕上げました。※美麻高原蔵公式サイト( <https://www.marukome.co.jp/miasa/> )

「もちもちのつつみ・熟成味噌」は、もちもちとした生地と一緒に、マルコメの二年熟成味噌を贅沢に味わえる味噌づくしのスイーツです。中は、自家製カスタードとホイップクリームに二年熟成味噌を使用した『味噌あん』をブレンドした“味噌クリーム”と、自家製カスタードに『味噌あん』をあわせた濃厚な“味噌あんペースト”の2層仕立てです。口に入れた瞬間に味噌の風味と共に、生地とクリームとが口の中で絶妙にマッチし、濃厚でコク深い味噌の味わいを楽しめます。



「もちもちのどら焼・熟成味噌」は、マルコメの二年熟成味噌の味わいを楽しめるもちもちとした食感のどら焼です。中は、自家製カスタードをブレンドした“ミルククリーム”と“味噌あんペースト”の2層仕立てです。口に入れるとほんのり甘い生地とクリーム、味噌あんペーストと一緒に溶け合い、まろやかな味噌の味わいを楽しめます。



## 濃厚でまろやかな自家炊きマロン餡の味わいを楽しめる:ふんわりどら焼

「ふんわりどら焼・栗」は、カスタードクリームとマロンペーストの2層仕立てのクリームをふんわりとした生地でサンドしたどら焼です。マロンペーストは、濃厚でまろやかな味わいが特徴の自家炊きマロン餡と自家製カスタードをブレンドし、栗本来の味わいを引き出しました。カスタードクリームとあわせることで、栗の味わいがより引き立ち、ふんわりとした生地と共に栗の味わいを贅沢に楽しめます。



## 〈商品概要〉

### ●販売期間:2018年9月1日(土)～

#### ■「4P ふわもちミニたい焼・カスタード」(写真①)

税抜き希望小売価格:300円(沖縄のみ340円)

税込希望小売価格:324円(沖縄のみ367円)

販売エリア:全国

ホイップクリームと自家製カスタードにバニラシードをブレンドしたバニラの風味香るカスタードクリームをふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真①

#### ■「4P ふわもちミニたい焼・あずきミルク」(写真②)

税抜き希望小売価格:300円(沖縄のみ340円)

税込希望小売価格:324円(沖縄のみ367円)

販売エリア:全国

北海道産あずきの粒あんとホイップクリームをブレンドしたあずきクリームをふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真②

### ●販売期間:2018年9月1日(土)～2018年9月30日(日)

#### ■「もちもちのつつみ・熟成味噌」(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:北海道・沖縄を除く全国※一部コンビニエンスストアにて先行発売予定  
マルコメの二年熟成味噌を使用。

もちもち食感の生地に、自家製カスタードをブレンドした味噌クリームと味噌あんペーストを詰めた和洋折衷スイーツです。



写真③

#### ■「もちもちのどら焼・熟成味噌」(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:全国

マルコメの二年熟成味噌を使用。

自家製カスタードをブレンドしたミルククリームと味噌あんペーストを2層に重ねて、もちもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真④

### ●販売期間:2018年9月1日(土)～10月31日(水)

#### ■「ふんわりどら焼・栗」(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

ホイップクリームと自家炊きカスタードをブレンドしたカスタードクリームと自家炊きの濃厚な栗餡を使用した栗ペーストを2層に重ねて、ふんわりと焼き上げた生地でサンドしました。



写真⑤

## 〈『わスイーツ』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。

※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)

## 《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
- ◆安全・安心のHACCP対応工場が生産

## 《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<sup>\*4</sup>

モンテールは、1954年創業にした、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15年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から19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<sup>\*5</sup>

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種類以上の新製品を発売

モンテールは毎月約20種類の新製品を発売。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】267 億円(2017 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 〒121-0815 東京都足立区島根 4-23-22

\*4 (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2017年のデータをもとにモンテールが調査)

\*5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。

＜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)