

報道関係各位

2018年8月30日  
株式会社モンテール

食欲の秋を満たす、食べ応え抜群のハンバーガー風スイーツ登場！

### モンテール初！『スイーツバーガー』を新発売

2018年9月1日(土)より、全国のスーパーにて期間限定販売

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、食べ応えのある、ひんやりしっとりとした生地を楽しめるスイーツ「スイーツバーガー・生キャラメル」と「スイーツバーガー・生チョコ」を2018年9月1日(土)に新発売いたします。

#### 食べ応え抜群のしっとりとしたクッキー生地で、小腹満たしにもぴったり

近年、アイスや焼菓子などでトレンドになっている“サンドスイーツ”に着目し、食欲の秋の時期にあわせ、食べ応えのあるしっとりとしたクッキー生地が楽しめるサンドスイーツ『スイーツバーガー』をモンテールで初めて展開します。しっとりとした重量感のある食感にするために、生地には牛乳をブレンドし、更に卵の量を多く使用するなど工夫することでこの食感に仕立てました。片手で食べやすく、おやつにはもちろん、時間のない朝や小腹が空いた時にもぴったりのハンバーガー風のスイーツです。

#### ■「スイーツバーガー・生キャラメル」



#### ■「スイーツバーガー・生チョコ」



〈商品概要〉

販売期間:2018年9月1日(土)から2018年10月31日(水)

税抜き希望小売価格:160円(沖縄のみ200円) 税込希望小売価格:172円(沖縄のみ216円)

販売エリア:全国※

販売チャネル:スーパー及び一部コンビニエンスストアなど

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

「スイーツバーガー・生キャラメル」は、しっとりとしたクッキー生地と一緒に、生キャラメルソースとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいサンドスイーツです。北海道産の生クリームに自家炊きのカスタードをブレンドしたコク深い『ミルククリーム』と、濃厚で上品な甘さの『生キャラメルソース』を2層に重ねてしっとり生地です。噛むごとに小麦粉の香ばしさとミルクの味わいが口の中で広がり、とろりとしたキャラメルソースとクリーム、生地とが一緒にやさしくほどけ、濃厚な味わいを楽しめます。

「スイーツバーガー・生チョコ」は、しっとりとしたクッキー生地と一緒に、生チョコとミルククリームを楽しめます。コク深い『ミルククリーム』と、洋酒香るビターな『生チョコ』を2層に重ねました。生チョコはしっとりとした生地に合わせて丁度良い固さに調整しており、口の中に入れると、ふわっとチョコの芳醇な風味が広がり、ミルククリームと生地とが絶妙に絡み合います。

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。

## 《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対応工場で生産

## 《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\*

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\*

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

\*1 (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)

\*2 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ください。

<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)