

報道関係各位

2018年10月31日  
株式会社モンテール

### 七五三のお祝いには縁起の良い“紅白エクレア”を 千歳飴をイメージした「七五三エクレア」を新発売

2018年11月15日(木)までの期間限定販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、『七五三』にあわせて、“千歳飴”をイメージした「七五三エクレア・いちご」、「七五三エクレア・みるく」を2018年11月9日(金)から11月15日(木)の期間限定で全国のスーパーにて新発売いたします\*1。

#### 子どもの健やかな成長をエクレアでお祝い

七五三を祝う日に、いつもよりちょっと贅沢なスイーツを楽しんで頂きたいという思いから、七五三に欠かせない縁起物である千歳飴をイメージしたエクレアを展開します。七五三エクレアは弊社定番エクレアの標準サイズに対して約1.3倍\*2長くし千歳飴のような見た目にもこだわった商品で、紅白カラーである“いちご”と“みるく”の2種類の味わいを楽しめる、七五三のお祝いにぴったりのスイーツです。



イメージ



イメージ

「七五三エクレア・いちご」は、やさしい口あたりの“ふわもち”食感のほんのりピンク色の生地の中に、甘酸っぱいいちごクリームがたっぷりと詰まった細長いエクレアです。モンテール自家製のカスタードとホイップクリーム、ストロベリージャムをブレンドしたほんのりピンク色のクリームは、いちごの甘酸っぱさと共にコク深いミルクの味わいが楽しめます。ふわもち食感の生地と生地をコーティングするいちご風味のチョコ、さらにクリームとが口の中で相まって、いちごの爽やかな味わいと共に新感覚の食感を楽しめます。

「七五三エクレア・みるく」は、やさしい口あたりの“ふわもち”食感の白い生地の中に、たっぷりのミルククリームが詰まった細長いエクレアです。クリームは自家製のカスタードとホイップクリームに練乳を加え、ミルク感のある洋酒をブレンドすることでコク深さをプラスしました。ふわもち食感の生地が、中から溢れ出るクリームとなめらかに溶け合い、ミルクの風味が口いっぱい広がります。

この他、いちごとみるくの2種類のワッフルで紅白とした「七五三たっぷりクリームワッフル・いちご&みるく」も同時発売します。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

\*1 販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

\*2 長さには個体差があります。

## 〈商品概要〉

●販売期間:2018年11月9日(金)~11月15日(木)

■「七五三エクレア・いちご」(写真①)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国

甘酸っぱいいちごクリームをふわもち食感のエクレア生地の中にたっぷり詰め、いちご風味のチョコでコーティングしました。いちごの甘酸っぱさとともにミルクの味わいを贅沢に楽しめるエクレアです。



写真①

■「七五三エクレア・みるく」(写真②)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国

コク深いミルククリームをふわもち食感のエクレア生地の中にたっぷり詰め、ミルク風味のチョコでコーティングしました。濃厚なミルクの味わいを贅沢に楽しめるエクレアです。



写真②

■「七五三たっぷりクリームワッフル・いちご&みるく」(写真③)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国

いちごとみるくの2つの味わいをたのしめるアソートタイプのワッフルです。しっとり焼き上げたワッフル生地にいちごとみるくのそれぞれのクリームをたっぷり包みました。クリームの味わいを贅沢に楽しめるワッフルです。



写真③

※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\*<sup>3</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>4</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 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8

\*3(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)

\*4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)