

報道関係各位

2019年1月23日  
株式会社モンテール

甘いものには福がある！？平成最後の節分は、豆まきプチシューと恵方スイーツで！

### “豆まき”と“恵方巻き”をイメージしたスイーツ計4品を新発売

2019年2月3日(日)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、『節分』に向けて、“豆まき”と“恵方巻き”をイメージしたスイーツ「豆まきプチシュー・ミルク」、「恵方スイーツ・フルーツロール」など計4品を2019年1月30日(水)から2019年2月3日(日)までスーパーにて新発売いたします。※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。

スイーツでも手軽に節分を楽しめるように、豆を投げて鬼を払い1年の幸せを願う“豆まき”をイメージしたプチシューと、恵方の方角に向かって食べると縁起が良いとされる“恵方巻き”をイメージしたロールケーキ、エクレア、クレープを展開します。今年は恵方巻きをイメージしたスイーツの種類を増やしてバラエティ豊かに展開し、家族と一緒に食べるのはもちろん、自分へのご褒美としても手軽に楽しめます。



写真はイメージです

「14P 豆まきプチシュー・ミルク」は、豆まきをイメージした一口サイズのシュークリームです。北海道産生クリームと自家製の銅釜炊きカスタードをブレンドしたなめらかな口あたりのミルククリームを、香ばしい生地につぶりと詰めました。“升”に見立てたデザインの容器で見た目にもこだわり、思わず豆まきをしてしまいそうになる遊び心のあるスイーツです。

「恵方スイーツ・フルーツロール」は、恵方巻きをイメージして仕立てた細長いロールケーキです。丁寧に立てたメレンゲを加えて焼いたふんわり食感のシャルロット生地に、苺ペーストと、自家製の銅釜炊きカスタードと練乳で濃厚に仕立てた黄桃入りミルククリームを重ねて巻きました。ふんわりとした生地は口溶けが良く、ミルククリームの甘さの中に苺の甘酸っぱさと黄桃のやさしい甘さが広がります。

この他、恵方巻きにちなみ、細長い見た目で濃厚なチョコの味わいを楽しめる「恵方エクレア」と「恵方クレープ」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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

## 〈商品概要〉

●販売期間:2019年1月30日(水)~2019年2月3日(日)

■「14P 豆まきプチシュー・ミルク」(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:北海道を除く全国



写真①

■「恵方スイーツ・フルーツロール」(写真②)

税抜き希望小売価格:320円(沖縄のみ 360円)

税込希望小売価格:345円(沖縄のみ 388円)

販売エリア:北海道を除く全国



写真②

■「恵方エクレア」(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

自家製ベルギーチョコペーストを使用した濃厚なチョコクリームが楽しめるエクレア。表面をチョコでコーティングし、粒々ナッツとブラックチョコランチをトッピングしました。



写真③

■「恵方クレープ」(写真④)

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

自家製ベルギーチョコペーストを使用した濃厚なチョコクリームにチョコチップを加えた生チョコをのせた2層仕立てのクレープ。しっとりとしたチョコクレープ生地を手巻きしました。



写真④

※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\*

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】255 億円(2018 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

\*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。

＜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)