

報道関係各位

2019年1月24日
株式会社モンテール

お父さんや自分へのご褒美にも！今年のバレンタインは贅沢チョコスイーツで 洋酒を使った大人向けの「生チョコエクレア」「生チョコプチシュー」を新発売

2019年2月14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、バレンタイン限定の「贅沢生チョコエクレア」と「生チョコを包んだプチシュー」を2019年2月1日(金)から2019年2月14日(木)までスーパーにて新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

近年、バレンタインの多様化が進み、“本命チョコ”だけでなく、女性同士で贈り合う“友チョコ”や家族向けの“ファミチョコ”、自分向けの“ご褒美チョコ”など、贈る対象も様々となっています。そこで今回、モンテールでは、チョコ好きのお父さんや自分へのご褒美向けとして“洋酒を使った大人仕立て”のスイーツを展開。洋酒香る濃厚な生チョコの味わいを贅沢に楽しむことができ、洋酒を好むお父さんや女性はもちろん、チョコ好きにもぴったりなスイーツです。



■「贅沢生チョコエクレア」

販売エリア: 全国

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 194円)



■「6P 生チョコを包んだプチシュー」

販売エリア: 全国

税抜き希望小売価格: 200円(沖縄のみ 240円)

税込希望小売価格: 216円(沖縄のみ 259円)

「贅沢生チョコエクレア」は、芳醇な味と香りのブランデー“コニャック※1”を使用した、洋酒香る生チョコクリームを楽しめるエクレアです。ココア生地で作ったエクレア生地の中に生チョコクリームをたっぷりつつめ、チョコでコーティングしたあとにスクラッチチョコをかけました。ホイップクリームにチョコとコニャックをあわせて練った濃厚な生チョコクリームは、洋酒の香りとチョコの甘さのバランスにこだわり、洋酒の芳醇な風味を活かしながらもチョコの甘さに馴染むように深みのある味わいに仕立てました。洋酒とチョコの絶妙なハーモニーで優雅な気分と贅沢なひとときを楽しめます。

「6P 生チョコを包んだプチシュー」は、フルーティで華やかな香りのブランデー“マール・ド・シャンパーニュ※2”を使用した、洋酒香る生チョコクリームを楽しめる一口サイズのシュークリームです。ココア生地で作ったシュー生地の中にたっぷりつつめた生チョコクリームは、濃厚なチョコの味わいの最後に洋酒の香りが爽やかに感じられるように仕立てました。口の中で生チョコがゆっくりと溶けていくたびにチョコのおいしさと洋酒のフルーティな香りが広がる贅沢な味わいです。

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 フランスのコニャック地方で製造される高級ブランデー ※2 フランスのシャンパーニュ地方で製造される高級ブランデー

※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*³

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⁴

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

*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)