

報道関係各位

2019年2月26日
株式会社モンテール

自宅で手軽にお花見気分を堪能
一足先に春気分を楽しめる“桜スイーツ”3品を新発売
 2019年3月1日(金)から期間限定販売

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、桜の味わいを楽しめる春の新作スイーツ「桜ラテプリン」や「桜いちごゼリー」など計3品を2019年3月1日(金)に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。

桜の開花に先駆けて、一足早く春気分を楽しめる“桜スイーツ”をプリン、ゼリー、どら焼きの3種類で展開します。それぞれ桜を彷彿させる淡いピンク色に彩った見た目、ほんのり桜香るやさしい味わいに仕立てており、自宅で手軽に満開の桜の下でお花見をしているような気分を楽しむことができるスイーツです。



「桜ラテプリン」は、濃厚なミルクの味わいの後に、ほんのりと桜の香りとやさしい甘みが広がる口あたりなめらかなプリンです。自家製の低温殺菌牛乳で仕立てた桜ラテプリンの上に、ふんわりとしたスポンジ生地とたっぷりの桜ラテクリームを重ね、最後に桜の花びらをイメージしてピンク色のフレークをトッピングしました。桜とミルクの味わいのバランスにこだわり、プリンにはほんのり塩をブレンドするなど工夫をすることで、桜の香りと甘みが引き立つように仕立てました。淡いピンク色の春らしい色合いで、まるで桜の花が満開に咲き揃ったかのような華やかな春を感じられるスイーツです。

「桜いちごゼリー」は、桜の香りとやさしい甘みが苺の爽やかな酸味と合わさった、ほんのり甘酸っぱい味わいのムースゼリーです。クラッシュした桜ゼリーに自家製の低温殺菌牛乳で仕立てた口あたりなめらかな苺ムースを流し固め、その上に桜風味のミルククリームと甘酸っぱい苺ペーストをトッピングしました。桜と苺をそれぞれ丁度良いバランスでブレンドすることで、桜と苺の両方の味わいを楽しめるように仕立てました。苺の程良い酸味と桜の優しい味わいが絶妙にマッチし、淡いピンク色と濃いピンク色のコントラストが目を楽しく、爽やかな春を感じられる清涼感のあるスイーツです。

この他、桜クリームと北海道産あずきの粒あんをもちもちとした食感の生地ですاندした、“桜餅”のような味わいを表現したどら焼き「もちもちのどら焼・桜あずき」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3月1日(金)~2019年3月31日(日)

■「桜ラテプリン」(写真①)

税抜き希望小売価格:200円

税込希望小売価格:216円

販売エリア:北海道・沖縄を除く全国



写真①

■「桜いちごゼリー」(写真②)

税抜き希望小売価格:200円

税込希望小売価格:216円

販売エリア:北海道・沖縄を除く全国



写真②

■「もちもちのどら焼・桜あずき」(写真③)

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



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*

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)