

報道関係各位

2019年3月26日
株式会社モンテール

平成を代表するスイーツを食べながら、平成の思い出に浸ろう！

平成ありがとうシリーズを新発売

「ティラミスケーキ」(平成2年ヒットスイーツ)

「クレームブリュレロール」(平成3年ヒットスイーツ)

2019年4月1日(月)から4月30日(火)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、平成に流行したスイーツの味わいを楽しめる「ティラミスケーキ」と「クレームブリュレロール」の計2品を2019年4月1日(月)から4月30日(火)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。



- 商品名:ティラミスケーキ
- 販売エリア:北海道を除く全国

■価格:税抜き希望小売価格:380円(沖縄のみ420円)
税込希望小売価格:410円(沖縄のみ453円)

- 商品名:4P クレームブリュレロール
- 販売エリア:全国

■価格: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)

「ティラミスケーキ」は、平成2年に流行したスイーツである“ティラミス”の味わいを楽しめるクリームたっぷりのケーキです。コーヒーシロップを染みこませたチョコスポンジ生地とたっぷりのマスカルポーネクリームを重ね、コーヒーパウダーをトッピングして仕立てました。モンテール自家製カスタードをブレンドした濃厚でコク深いマスカルポーネクリームが、チョコスポンジ生地から染み出すコーヒーの香りと絶妙にマッチし、ティラミスの贅沢な味わいが楽しめます。こどもでも食べやすい苦みの少ないまろやかな味わいのスイーツです。

「クレームブリュレロール」は、平成3年に流行したスイーツである“クレームブリュレ”の味わいを楽しめるロールケーキです。カスタードクリームとカラメルペーストをふんわりとしたカラメル風味の生地で巻きました。モンテール自家製のカスタードにホイップクリームや練乳などを混ぜたコク深い味わいのカスタードクリームが、ほんのり香ばしいカラメルペーストと一緒に溶け合い、まるでクレームブリュレを食べているかのような味わいを楽しめます。人が集まる際にも分けやすい4カット入りです。

モンテールは、“専門の洋菓子店の味わいを手軽に楽しんでもらいたい”という想いから、平成3年にチルドデザート市場に参入し、これまでスーパーなどの身近な場所で購入できるスイーツを数多く発売して参りました。今回は5月1日の改元を前に、平成に流行したスイーツの味わいをスーパーなどで手軽に購入して楽しめるよう、「ティラミス」と「クレームブリュレ」の味わいのスイーツを展開し、平成最後の1か月間スイーツ売り場を盛り上げます。

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。

※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)