

報道関係各位

2019年3月26日  
株式会社モンテール

冷蔵庫で冷やして食べる、しっとり潤う“ひんやり焼菓子”  
**新シリーズ『クウル』を2019年4月1日より新発売**  
 バウムクーヘンやチョコケーキなど計3品を展開

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、冷やしておいしい焼菓子がコンセプトの新シリーズ『クウル』より、「クウル・バウム(ミニ)」と「クウル・チョコケーキ」など計3品を2019年4月1日(月)からスーパーにて新発売いたします。※商品により販売エリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは、“毎日のおやつに食べてもらえるような洋菓子を届けたい”という想いで、バウムクーヘンを作り始めたのをきっかけに洋菓子の製造を開始しました。その後、さらに洋菓子のおいしさを追及し続け、クリームなどのみずみずしさのあるチルドデザートに辿りつき、平成3年にチルドデザート市場に参入し、これまでシュークリームなどのチルドデザートを数多く発売して参りました。

今回は新たに、モンテールがこれまで洋菓子ブランドとして培った“焼菓子”と“チルドデザート”のノウハウを掛け合わせることで完成した“冷やしておいしい焼菓子”を展開します。素材本来の味わいが活きた焼菓子の“香ばしい風味と味わい”、さらに、チルドの温度帯だからこそできる“しっとりとした食感とひんやり感”を存分に楽しめるチルド焼菓子シリーズです。



「クウル・バウム(ミニ)」は、チルドならではのしっとりとした柔らかい口どけを楽しめる、一口サイズのひんやり冷たいバウムクーヘンです。牛乳と卵をたっぷり配合した生地を、一層一層丁寧に焼き上げることでこの食感を実現させました。また、しっとりとした柔らかさがありながらも、程よい弾力のある生地に仕立てることで、バウムクーヘンの特徴である層をしっかりと感じられるように工夫。さらに、最後に表面をシュガーコーティングでシャリシャリとした食感をプラスしました。口に入れると、牛乳と卵の優しい味わいと甘い香りに包まれて、ほっと一息つけるひと時を楽しむことができます。家族や友人とシェアして食べるのにもぴったりな15個入りです。

「クウル・チョコケーキ」は、チルドならではのしっとりとした柔らかい口どけが楽しめるスティックタイプのひんやり冷たいチョコケーキです。芳醇な味と香りのブランデー“コニャック※1”をブレンドしたチョコレート生地アーモンドダイスをトッピングして焼き上げました。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チョコの甘さに馴染むよう、深みのある味わいに仕立てました。ワンハンドで食べやすいスティックタイプです。

“クウル”というシリーズ名は、焼菓子の本場ドイツでは“ひんやり”や“涼”のことを「KÜHL(クウル)」ということから名付けました。

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

## 〈商品概要〉

●販売期間:2019年4月1日(月)～

### ■「15P クウル・バウム(ミニ)」(写真①)

税抜き希望小売価格:320円

税込希望小売価格:345円

販売エリア:北海道・沖縄を除く全国



写真①

### ■「クウル・バウム(スティック)」(写真②)

税抜き希望小売価格:140円

税込希望小売価格:151円

販売エリア:沖縄を除く全国

しっとりとした柔らかい口どけが特徴の

ひんやり冷たいスティックタイプのバウムクーヘンです。

牛乳と卵の優しい味わいと共に、

表面のシュガーコーティングでシャリシャリとした食感を楽しめます。



写真②

●販売期間:2019年4月1日(月)～2019年5月31日(金)

### ■「クウル・チョコケーキ」(写真③)

税抜き希望小売価格:140円

税込希望小売価格:151円

販売エリア:北海道・沖縄を除く全国



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\*2

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\*3

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

\*2(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)

\*3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)