

報道関係各位

2019年4月25日
株式会社モンテール

スイーツを食べながら新時代の幕開けをお祝い！
新元号を記念したパッケージのシュークリームなど6品を新発売
2019年4月26日(金)から5月31日(金)までの期間限定

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、新元号「令和」への改元を記念し、定番商品であるシュークリームやエクレアなど計6品のスイーツを2019年4月26日(金)から5月31日(金)まで新元号記念特別パッケージにて発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。



新元号「令和」が制定され、新しい時代の幕開けを記念し、モンテールの定番商品であるスイーツのパッケージを、新元号を祝うデザインで展開します。家族や友人と一緒に分けて食べられる複数個入りのプチシュー、プチエクレア、ワッフルに、自分用として楽しめる個食タイプのシュークリーム2種、エクレアの計6種類をバラエティ豊かにラインアップしました。令和にちなみ、梅の花をあしらった華やかなパッケージのスイーツと共に新時代の幕開けを楽しめます。

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、この平成と共に歩んだスイーツを、新しい時代でも引き続き“多くのお客様の毎日のおやつ”としてお届けしたいという想いを込め、「令和」の始まりを祝うデザインの商品パッケージを採用しました。新時代の幕開けにぴったりなおめでたいデザインのスイーツで、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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

商品概要

※パッケージデザインのみ限定。商品は定番で販売中。

■販売期間:4月26日(金)から5月31日(金)店着分

■販売エリア:全国

●牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー(写真①)

税抜き希望小売価格:100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格:108円(沖縄のみ145円)

素材の風味豊かな2層仕立てのシュークリームです。

北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いミルクホイップと、自家炊きカスタードを香ばしく焼き上げたシュー生地につめました。



写真①

●牛乳と卵のシュークリーム(写真②)

税抜き希望小売価格:100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格:108円(沖縄のみ145円)

素材の風味豊かなカスタードのシュークリームです。

自家炊きカスタードとオリジナルホイップをブレンドしたカスタードクリームを香ばしく焼き上げたシュー生地につめました。



写真②

●牛乳と卵のエクレア(写真③)

税抜き希望小売価格:100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格:108円(沖縄のみ145円)

カカオの風味豊かなチョコを生地にたっぷりかけたエクレアです。

北海道産生クリームと自家炊きカスタードをブレンドした、なめらかなクリームをエクレア生地につめました。



写真③

●生クリーム仕立てのプチシュー(写真④)

税抜き希望小売価格:260円(沖縄のみ300円)

税込希望小売価格:280円(沖縄のみ324円)

ひとくちサイズのなめらかなプチシュークリームです。

北海道産生クリームとモンテール自家炊きカスタード、バニラシードをブレンドした、なめらかな口当たりのクリームに仕上げました。12個入り。



写真④

●6P 生クリーム仕立てのプチエクレア(写真⑤)

税抜き希望小売価格:260円(沖縄のみ300円)

税込希望小売価格:280円(沖縄のみ324円)

北海道産生クリームとバニラシードをブレンドしたミルククリームを小ぶりサイズのエクレア生地につめ、表面をチョココーティングして仕上げました。6個入り。



写真⑤

●5P 牛乳と卵のデザートワッフル(写真⑥)

税抜き希望小売価格:260円(沖縄のみ300円)

税込希望小売価格:280円(沖縄のみ324円)

ふんわりしっとり食感のワッフル生地で、牛乳と卵、素材の美味しさを活かしたモンテール自家炊きカスタードのなめらかミックスクリームを包みました。5個入り。



写真⑥

《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16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から20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2018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)