

報道関係各位

2019年5月23日
株式会社モンテール

新たな夏の風物詩が誕生！「冷やし焼菓子をはじめました。」 ひんやり冷たいチーズタルトやレモンケーキなど3品を新発売

2019年6月1日(土)から販売開始

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シリーズ『クウル』より、「クウル・チーズタルト」と「クウル・レモンケーキ」など計3品を2019年6月1日(土)からスーパー及び一部コンビニエンスストア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。

『クウル』シリーズは、2019年4月の発売以来、素材本来の味わいが楽しめるると好評です。今回、これから暑くなる季節にあわせて、ひんやりと冷たい手の平サイズのチーズタルトとチョコタルト、夏にぴったりなレモンの爽やかな香りと味わいが楽しめるスティックタイプのレモンケーキの3品を展開します。夏に敬遠されがちな焼菓子ですが、『クウル』シリーズはひんやりとした口あたりなので、夏のおやつタイムにぴったりです。



「クウル・チーズタルト」は、サクサク食感のタルト生地と一緒に、チルドならではのしっとりとなめらかな口溶けのチーズ生地を楽しむひんやり冷たいチーズタルトです。爽やかな酸味のあるクリームチーズに、卵やホイップクリームをブレンドして焼き上げたチーズ生地は、しっとり柔らかい口あたりにするために混ぜ方を工夫。さらに、タルト生地を2度焼きすることで、サクサクとした香ばしい食感に仕立てました。口に入れると、サクッと香ばしいタルト生地とともに、濃厚ながらもほんのりと爽やかさを感じられるチーズの味わいが口いっぱいに広がります。

「クウル・レモンケーキ」は、爽やかなレモンの味わいととも、チルドならではのしっとり柔らかい口どけを楽しむひんやり冷たいレモンケーキです。レモン生地は、レモンの酸味を引き立てるためにサワークリームをブレンドし、ほんのり甘酸っぱいレモンピールをアクセントとして加えて焼き上げました。最後に表面をシュガーコーティングすることでシャリシャリとした食感をプラス。レモンの爽やかな香りと酸味が口の中でふわっと広がり、暑い夏にも涼しさを感じられる爽やかな味わいです。

『クウル』シリーズは、モンテールがこれまで洋菓子ブランドとして培った“チルドデザート”と“焼菓子”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”です。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。

〈商品概要〉

●販売期間:2019年6月1日(土)～

■「クウル・チーズタルト」(写真①)

税抜き希望小売価格:140円(沖縄のみ175円)

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

販売エリア:北海道を除く全国



写真①

■「クウル・チョコタルト」(写真②)

税抜き希望小売価格:140円(沖縄のみ175円)

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

販売エリア:全国

サクサクと香ばしいチョコタルト生地と一緒に、
しっとり柔らかい口どけの濃厚なチョコ生地を楽しめる
ひんやり冷たいチョコタルトです。

ベルギー産チョコを使用したほんのリビターなチョコの味わいが
口の中で贅沢に広がります。



写真②

●販売期間:2019年6月1日(土)～2019年7月31日(水)

■「クウル・レモンケーキ」(写真③)

税抜き希望小売価格:140円(沖縄のみ175円)

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

販売エリア:全国



写真③

現在発売中の商品

■「クウル・バウム(スティック)」(写真④)

税抜き希望小売価格:140円(沖縄のみ175円)

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

販売エリア: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④

※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。

＜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)