

報道関係各位

2019年7月23日
株式会社モンテール

スイーツで沖縄気分を楽しもう！ 夏にぴったりの甘酸っぱいシークワサースイーツを新発売

2019年8月1日(木)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、甘酸っぱい味わいが楽しめる夏にぴったりのスイーツ「シークワサーのシュークリーム」など計3品を2019年8月1日(木)から8月31日(土)までスーパーにて期間限定発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

シークワサーの爽やかな酸味が効いた南国の味わい

沖縄で昔から親しまれてきた柑橘類のひとつである“シークワサー”の味わいを楽しめるスイーツをシュークリーム、エクレア、クレープの3種類で展開します。“シークワサー”は、爽やかな酸味とほのかな苦さがスイーツとも相性が良く、夏にぴったりのフルーツ*1です。“シークワサー”の酸味を活かして、夏に食べたくなるような爽やかな味わいに仕立てており、自宅で手軽に南国の気分を感じられます。



「シークワサーのシュークリーム」は、甘酸っぱいシークワサーの爽やかな酸味が楽しめるシークワサーづくしのシュークリームです。沖縄県産のシークワサーで仕立てたほろ苦甘酸っぱいシークワサーペーストとモンテール自家製のカスタードクリームとホイップクリームなどをミックスした口どけなめらかなクリームの上に、シークワサーペーストを重ねた2層仕立てです。口いっぱい広がったシークワサーの甘酸っぱさをまるやかなクリームが包み込み、最後までシークワサーの美味しさを存分に楽しめます。

この他、沖縄県産の“雪塩”をブレンドしたすっきりとした甘さのシュークリームやエクレア、沖縄県産の黒糖で仕立てたコク深い甘さのロールケーキなども展開します。モンテールでは、夏に行きたい旅行先として人気がある“沖縄”の多彩な素材を活かしたスイーツをバラエティ豊かに展開することで、夏のスイーツ売り場をより一層盛り上げます。

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〉

●販売期間:2019年8月1日(木)~8月31日(土)

■「シークワサーのシュークリーム」(写真①)

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:北海道を除く全国



写真①

■「シークワサーのエクレア」(写真②)

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:北海道を除く全国

沖縄県産シークワサーで仕立てたシークワサーペーストと、口どけなめらかなシークワサークリームを2層仕立てのエクレアです。爽やかな柑橘風味のチョコで表面をコーティングしました。



写真②

■「シークワサーのクレープ」(写真③)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国

沖縄県産シークワサーで仕立てたシークワサーペーストと、口どけなめらかなシークワサークリームを2層仕立てのクレープです。しっとりとしたクレープ生地で包みました。



写真③

〈シークワサーに関する参考資料〉

*1 シークワサーが夏にぴったりの理由を、元東大教員『体を張るフルーツ研究家』の中野瑞樹氏に伺いました。

紫外線によるメラニン抑制で、美白効果も！？夏に嬉しい、ポリフェノール「ノビレチン」を断トツ多く含むシークワサー

シークワサーに含まれる、ポリフェノールの一つノビレチンは、琉球大学などによるヒトの皮膚細胞の培養実験から、紫外線によるメラニンを抑制し、美白効果が期待できることが分かりました。ただし、ノビレチンは、主に柑橘の皮にしか含まれていません。ところが、ごく一部の柑橘では果肉にも含まれています。うれしいことに、果肉中のノビレチン量としては、シークワサーは断トツ！ポンカンの3倍、オレンジの4倍もの含有量です。



中野瑞樹(なかの みずき) プロフィール 元東大教員『体を張るフルーツ研究家』

和歌山県出身。京都大学卒業(農学修士)。
元アメリカ国立海洋大気庁 客員研究員。
元東京大学(工学部)教員。
先進国最下位の日本のフルーツ消費を上げるため、フルーツの食べ過ぎによる体への影響を調べようと、2009年から10年間、実験的にフルーツ中心にほぼ果実だけの食生活を続ける。消費者や業界への啓発も精力的に行う。テレビやラジオ番組への出演多数。

《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

《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年に創業した、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*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2018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。

※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)