

報道関係各位

2019年7月31日
株式会社モンテール

**夏本番の暑さにぴったり ひんやりハイブリッドスイーツ
どら焼きと水羊羹と一緒に楽しめる「どら羹」を8月1日(木)から新発売
贅沢なひと時が味わえるスプーンで食べるご褒美スイーツ**

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、洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズより「どら羹」など計4品を2019年8月1日(木)から新発売いたします。※商品により販売期間と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。

暑い日でもあんこがたっぷりと楽しめる涼しげなチルドどら焼きを企画しました。「どら羹」は、どら焼きの生地とミルククリーム、夏の和菓子の定番である『水羊羹』と一緒に楽しめるスイーツです。食感の異なる、ツルンとした柔らかい水羊羹と口どけの良いどら焼きの生地を、甘さ控えめでなめらかなミルククリームが1つにまとめあげ、やさしい甘みと心地よいひんやり感が口の中に広がります。どら焼き生地とクリーム、水羊羹をまんべんなく一緒に楽しめるよう、スプーンで食べる仕立てにしました。



こだわり

- ◆『贅沢感』と『かわいらしさ』のあるサイズ感にするため、社内の女性に意見を求めながら水羊羹の厚みを10回ほど調整し、約2cm※に決定。※個体差があります
- ◆みりんを加えた本格的などら焼き生地は、スプーンで切りやすいよう、モンテールの定番どら焼き「ふんわりどら焼・あずき」の生地 비해2割ほど厚みを抑え※、よりしっとりとした焼き上がりに。ブランドロゴの焼印を押し、見た目のアクセントに。※個体差があります
- ◆コクのあるミルククリームにするため、モンテールオリジナルのホイップクリームにモンテール自家製のカスタードと生クリームをプラス。

この他、黒糖の味わいがたっぷり楽しめる「もちもちのどら焼・黒糖」、きなこ黒蜜が楽しめる「ふわもちたい焼・黒蜜きなこ」、一足先に秋を感じられる「ふんわりどら焼・栗&ホイップ」も同時発売します。

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》

発売日:2019年8月1日(木)

■「どら羹」(写真①)

税抜き希望小売価格:220円／税込希望小売価格:237円

販売エリア:沖縄を除く全国



写真①

発売期間:2019年8月1日(木)～31日(土)まで

■「もちもちのどら焼・黒糖」(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:全国

しっとりもちもちの黒糖どら焼き生地で黒糖クリームとつぶあんを挟んだどら焼き。
甘さ控えめで、黒糖の風味とあずきの旨みが楽しめます。
黒糖クリームにはモンテール自家製のカスタードを使用。



写真②

発売期間:2019年8月1日(木)～10月31日(木)

■「ふんわりどら焼・栗&ホイップ」(写真③)

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:全国

粒々とした栗が入ったミルククリームとモンテール自家製のマロン餡を
ふんわりとしたどら焼き生地で挟みました。
口いっぱい栗の風味が広がる、一足先に秋を感じられるどら焼きです。



写真③

発売期間:2019年8月1日(木)～9月30日(月)

■「ふわもちたい焼・黒蜜きなこ」(写真④)

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

黒蜜ペーストときなこクリームが入ったふわともちもち食感のたい焼き。
きなこの味わいに黒糖のコクがプラスされたさわやかな味わいです。
きなこクリームにモンテール自家製のカスタードを使用。



写真④

《開発秘話》

あんこをたっぷりを使い、厚みのある餡が目を引くどら焼きを考案。しかし夏に食べるには味わいが重すぎてしまい再考することに。そこであんこの味わいが楽しめつつ、すっきり感とチルドスイーツらしさがある、みずみずしい『水羊羹』をどら焼き生地で挟む仕立てに変更しました。

また、『贅沢感』を楽しんでもらえるよう、通常は手で食べることが多いどら焼きをあえてスプーンで食べる仕掛けをプラス。モンテールの「ふんわりどら焼・あずき」は手で食べてもベタつきが気にならないような生地ですが、「どら羹」では、スプーンで食べることとミルククリームや水羊羹との相性を考え、あえてしっとりとした生地にししました。



担当:企画開発部／上総(かずさ)

《『わスイーツ』シリーズ》

2017年9月から発売を開始したシリーズ。洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“クリーム”の味わい、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。中でも「ふんわりどら焼・あずき」や「ふわもちたい焼・カスタード」は、それぞれチルドどら焼き部門とチルドたい焼き部門で売上1位※1を獲得しています。

※1 (株)モンテール調べ(日経POS情報の2018年のデータをもとにモンテールが調査)

《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、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



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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。

◆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種類以上の新商品を発売

モンテールは毎月約20種類の新商品を発売。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 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)