

報道関係各位

2019年9月12日
株式会社モンテール

たっぷり生クリームを楽しめる贅沢スイーツ“モークリーム”に秋限定フレーバーが新登場！ 濃厚なミルクティーの味わいの“モークリーム・ミルクティー”を新発売

2019年10月1日(火)から11月30日(土)までの期間限定販売

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、生クリームをたっぷりと楽しめるカップケーキ「モークリーム」の期間限定の味わいとして、「モークリーム・ミルクティー」を2019年10月1日(火)から11月30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。

近年、市場では様々な紅茶商品が発売されており、街中でも紅茶飲料を楽しむ人が多く見られます。今回モンテールでは、紅茶の味わいをスイーツでも楽しんでいただけるよう、生クリームを贅沢に楽しめる味わいのカップケーキ「モークリーム」の新作として“ミルクティー味”を発売します。「モークリーム」の特長であるコク深いミルクの味わいを活かした、ミルクリッチなミルクティーの味わいが贅沢に楽しめます。



■モークリーム・ミルクティー

販売期間: 2019年10月1日(火)～11月30日(土)

販売エリア: 沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格: 240円/税込希望小売価格: 259円

「モークリーム・ミルクティー」は、厳選したこだわりの生クリームで仕立てたミルクティークリームをふんわりとした口どけの紅茶シフォン生地と一緒に楽しめるカップケーキです。ミルクと相性が良く、しっかりとしたコク深い渋みのセイロン紅茶のエキスをブレンドしたクリームは、ミルクと紅茶がお互いを引き立て合う絶妙な味のバランスに仕立てました。そのクリームに、香り高いアールグレイの茶葉をブレンドしたシフォン生地を組み合わせることで、紅茶の風味を最後まで感じられるように工夫しました。口の中に入れると、紅茶の香りとコク深いミルクの味わいが絶妙にあわさり、新しいミルクティーのおいしさを楽しめます。

この他、皆で集まる機会が増える秋の連休とハロウィンの時期に合わせ、通常サイズの“モークリーム”と比較して約3倍大きいサイズの「モークリーム」を展開します。

また、「モークリーム」は2019年10月1日(火)で発売1周年を迎えます。これを記念して、モンテールの公式SNSにて“モークリーム1周年記念キャンペーン”を2つ開催いたします。第1弾は公式ツイッターにて2019年10月1日(火)から2019年10月14日(月)の期間フォロー&リツイートキャンペーンを開催。第2弾は公式ツイッターとInstagramにて2019年10月19日(土)から2019年11月19日(火)の期間モークリームの写真で応募するフォトキャンペーンを開催いたします。

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9月14日(土)~9月16日(月)、9月21日(土)~9月23日(月)
2019年10月25日(金)~10月30日(水)

■「モーークリーム」(写真①)

税抜き希望小売価格:620円(沖縄のみ660円)

税込希望小売価格:669円(沖縄のみ712円)

販売エリア:北海道を除く全国※10月25日(金)~10月30日(水)は全国で展開します。

“モーークリーム”を約3倍のビックサイズに仕立てた、

厳選したこだわりの生クリームをたっぷりたのしめるカップケーキ。

2.3人で分けて食べるのにぴったりなサイズで、家族や友達と一緒に楽しめます。



写真①

現在発売中商品

■「モーークリーム」(写真②)

税抜き希望小売価格:240円(沖縄のみ270円)

税込希望小売価格:259円(沖縄のみ291円)

販売エリア:全国

厳選したこだわりの生クリームをたっぷりたのしめるカップケーキ。

ふんわり軽くちどけのシフォン生地と生クリームで仕立てた

コク深いクリームと一緒に楽しめます。



写真②

※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

《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*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で2003年から16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで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*2

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)