

報道関係各位

2019年9月19日  
株式会社モンテール

今年のハロウィンはアレンジスイーツで“おうちハロウィン”！  
**パンプキンとチョコを使ったハロウィン限定スイーツを新発売**  
 パッケージをスマホで読み取るとハロウィン限定オリジナルフォトフレームももらえる！  
 2019年10月1日(火)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、“かぼちゃ”と“チョコ”を使用したハロウィン限定のスイーツ「パンプキンシュークリーム」や「ダブルショコラエクレア」など計12品を2019年10月1日(火)にスーパーで新発売いたします。※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。

近年、ハロウィンの楽しみ方は多様化し、仮装をして街を歩いたり、自宅でパーティーを開催したりと楽しみ方は様々です。モンテールでは、自宅で楽しむ“おうちハロウィン”をより一層手軽に楽しめるよう、オレンジとブラックのハロウィンカラーをイメージし、“かぼちゃ”と“チョコ”を使用したスイーツを12種類のラインアップでバラエティ豊かに展開します。そのままはもちろん、シュークリームやエクレアをアレンジして、オバケや黒猫などをモチーフにしたデコレーションをしても楽しめます。



“パンプキンシリーズ”イメージ



“チョコシリーズ”イメージ

「パンプキンシュークリーム」は、濃厚なかぼちゃの味わいを贅沢に楽しめるかぼちゃづくしのシュークリームです。北海道産かぼちゃや白餡などで作る自家炊きかぼちゃ餡にカスタードをあわせた“かぼちゃペースト”と、ホイップクリームとかぼちゃ餡にほんのりラム酒の風味を加えた“かぼちゃクリーム”を、2層仕立てにしてシュー生地へたっぷり詰めました。ペーストとクリームの両方にかぼちゃ餡を使用することで、口の中でかぼちゃの風味が贅沢に広がり、かぼちゃ本来の優しい甘さが引き立つ濃厚な味わいが楽しめます。

また、仮装した写真が撮れるARフォトフレーム付き限定パッケージを、定番商品を含む計10品で展開します。対象商品のパッケージ表面のキャラクターに無料ARアプリ「aug!(オーグ)」のARカメラをかざすと、ハロウィン限定フォトフレームが表示される仕組みです。合計10パターンのフォトフレームを用意しました。自宅で気軽に仮装姿の写真を撮影して楽しむことができ、“おうちハロウィン”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。

“おうちハロウィン”がもっと盛り上がる！  
ハロウィン限定スイーツを使ったハロウィンレシピのご紹介

■『エクレアのかぼちゃオバケ』<所要時間 15 分>

<材料>

- ・「パンプキンエクレア」…8 個
- ・「5P パンプキンの手巻きロール」…1 本
- ・ホイップクリーム…適量
- ・チョコペン(茶・緑)…各 1 本

<準備>

- ・市販のチョコペン(茶・緑)を湯煎で溶かします。

<作り方>

- ① クッキングシートにチョコペンで顔のパーツとかぼちゃのヘタを描き、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ② お皿の中心に、ロールケーキ 5 カットを積み重ね、ホイップクリームをケーキ全体に絞ります。
- ③ エクレアを、ホイップクリームの周りを囲むように立てて並べます。
- ④ 中心の高さが足りない場合はクリームをさらに絞り、①のかぼちゃのヘタをてっぺんにのせます。
- ⑤ チョコペンで①の顔のパーツを接着して出来上がり！



■『シュークリームの黒猫ちゃん』<所要時間 20 分>

<材料>

- ・「ダブルショコラシュークリーム」…1 個
- ・チョコホイップクリーム…適量
- ・チョコペン(茶・白)…各 1 本

<準備>

- ・市販のチョコペン(茶・白)を湯煎で溶かします。

<作り方>

- ① クッキングシートにチョコペンで顔のパーツとひげと耳を描き、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ② チョコホイップクリームをシュークリームの全面に絞ります。
- ③ ①の顔のパーツとひげをつけ、耳の位置に耳を差し込んで出来上がり！



■『スイーツのモンスターたち』<所要時間 10 分>

<材料>

- ・「パンプキンクレープ」…1 個
- ・「パンプキンエクレア」…1 個
- ・「ダブルショコラエクレア」…1 個
- ・「パンプキンシュークリーム」…1 個
- ・チョコペン(茶・白)…各 1 本
- ・かぼちゃの種…1 個

<準備>

- ・市販のチョコペン(茶・白)を湯煎で溶かします。

<作り方>

- ① クレープにチョコペン(茶)でモンスターの顔を描きます。
- ② エクレアはそれぞれ半分にカットし、チョコペン(茶・白)でモンスターの顔を描きます。
- ③ シュークリームをジャック・オー・ランタンに見立てて、チョコペンで顔を描き、かぼちゃの種をシュークリームのでっぺんに差し込みます。
- ④ お皿の上にそれぞれ盛り付ければ出来上がり！



## 〈商品概要:パンプキンシリーズ〉

●販売期間:2019年10月1日(火)~10月31日(木)

### ■「パンプキンシュークリーム」(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

### ■「パンプキンエクレア」(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

自家炊きかぼちゃ餡にカスタードとホイップクリーム、ほんのりラム酒の風味を加えたかぼちゃクリームをエクレア生地になつぷりと詰めました。

表面をかぼちゃ風味のチョコでコーティング。



写真②

### ■「パンプキンクレープ」(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

自家炊きかぼちゃ餡にホイップクリームとカスタード、ほんのりラム酒の風味を加えたかぼちゃクリームにかぼちゃ餡を重ねた2層仕立て。

しっとりとしたクレープ生地で包みました。



写真③

### ■「5P/2P パンプキンの手巻きロール」

#### 【5P】(写真④)

税抜き希望小売価格:360円(沖縄のみ400円)

税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)

販売エリア:全国

#### 【2P】(写真⑤)

税抜き希望小売価格:125円(沖縄のみ160円)

税込希望小売価格:135円(沖縄のみ172円)

販売エリア:全国

自家炊きかぼちゃ餡にホイップクリームとカスタード、ほんのりラム酒の風味を加えたかぼちゃクリームをふんわりとしたかぼちゃ生地で手巻きしました。



写真④



写真⑤

## 〈商品概要:チョコシリーズ〉

●販売期間:2019年10月1日(火)~10月31日(木)

■「ダブルショコラシュークリーム」(写真⑥)

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

ホイップクリームと自家製ベルギーチョコペストをブレンドしたチョコクリームの上に自家製ベルギーチョコペストを2層に重ね、ココアシュー生地にたっぷり詰めました。



写真⑥

■「ダブルショコラエクレア」(写真⑦)

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

ホイップクリームと自家製ベルギーチョコペストをブレンドしたチョコクリームの上に自家製ベルギーチョコペストを2層に重ね、ココアエクレア生地にたっぷり詰めました。表面をチョコでコーティング。



写真⑦

■「ショコラプリン」(写真⑧)

税抜き希望小売価格:200円

税込希望小売価格:216円

販売エリア:東北・関東・中部

口溶けなめらかなチョコプリンの上に、チョコスポンジとミルククリーム、自家製の生チョコで仕立てた濃厚なクリームをトッピングしました。



写真⑧

■「10P ミルクチョコのプチシュー」(写真⑨)

税抜き希望小売価格:230円(沖縄のみ270円)

税込希望小売価格:248円(沖縄のみ291円)

販売エリア:全国

自家製ベルギーチョコペストにホイップクリームとカスタードをブレンドしたミルクチョコクリームを一口サイズのシュー生地にたっぷり詰めました。



写真⑨

■「5P ミルクチョコのプチエクレア」(写真⑩)

税抜き希望小売価格:230円(沖縄のみ270円)

税込希望小売価格:248円(沖縄のみ291円)

販売エリア:全国

自家製ベルギーチョコペストにホイップクリームとカスタードをブレンドしたミルクチョコクリームを一口サイズのエクレア生地にたっぷり詰めました。表面をチョコでコーティング。



写真⑩

■「4P ミルクチョコのワッフル」(写真⑪)

税抜き希望小売価格:230円(沖縄のみ270円)

税込希望小売価格:248円(沖縄のみ291円)

販売エリア:全国

自家製ベルギーチョコペストにホイップクリームとカスタードをブレンドしたミルクチョコクリームを、ふんわりしっとり食感のチョコ生地で包みました。



写真⑪

●販売期間:2019年10月25日(金)~10月30日(水)

■「濃厚チョコケーキ」(写真⑫)

税抜き希望小売価格:500円(沖縄のみ540円)

税込希望小売価格:540円(沖縄のみ583円)

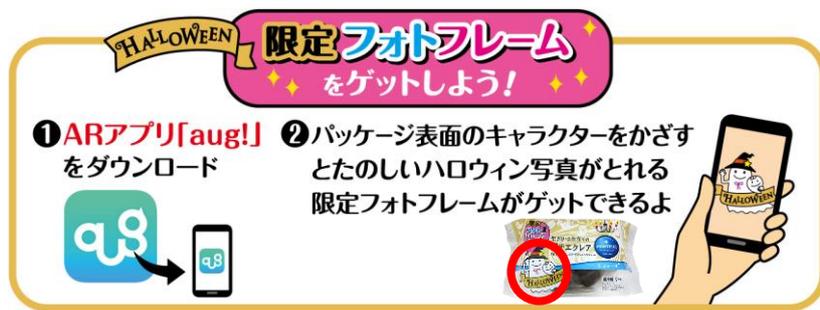
販売エリア:全国

ベルギー産チョコレートを贅沢にブレンドして焼き上げた、濃厚なチョコの味わいが楽しめるチョコケーキです。



写真⑫

〈AR フォトフレーム付き限定パッケージの遊び方〉



- ① ARアプリ「aug!」をダウンロード  
 ② パッケージ表面のキャラクターをかざすとたのしいハロウィン写真がとれる  
 限定フォトフレームがゲットできるよ

- ① 無料 AR アプリ「aug!」をダウンロードし、起動します。  
 ② パッケージ表面のキャラクターにスマホのカメラをかざし、読み込むとフォトフレームが表示されます。  
 ※1 対象商品あたり2パターンのフォトフレームが表示されます。  
 ※対象商品(10種類)で読み込めるキャラクターは全5種類です。

〈AR フォトフレーム付き限定パッケージの対象商品〉

販売期間: 2019年10月1日(火)~10月30日(水)  
 販売エリア: 全国

■「10P 生クリーム仕立てのプチシュー」(写真①)

税抜き希望小売価格: 230円(沖縄のみ 270円)  
 税込希望小売価格: 248円(沖縄のみ 291円)



写真①

■「5P 生クリーム仕立てのプチエクレア」(写真②)

税抜き希望小売価格: 230円(沖縄のみ 270円)  
 税込希望小売価格: 248円(沖縄のみ 291円)



写真②

■「4P 牛乳と卵のデザートワッフル」(写真③)

税抜き希望小売価格: 230円(沖縄のみ 270円)  
 税込希望小売価格: 248円(沖縄のみ 291円)



写真③

■「5P 牛乳と卵の手巻きロール・ミルク」(写真④)

税抜き希望小売価格: 360円(沖縄のみ 400円)  
 税込希望小売価格: 388円(沖縄のみ 432円)



写真④

写真⑤

■「5P 牛乳と卵の手巻きロール・生チョコ」(写真⑤)

税抜き希望小売価格: 360円(沖縄のみ 400円)  
 税込希望小売価格: 388円(沖縄のみ 432円)

販売期間: 2019年10月1日(火)~10月31日(木)

販売エリア: 全国

■「5P/2P パンプキンの手巻きロール」

【5P】(写真⑥)

税抜き希望小売価格: 360円(沖縄のみ 400円)  
 税込希望小売価格: 388円(沖縄のみ 432円)



写真⑥

写真⑦

【2P】(写真⑦)

税抜き希望小売価格: 125円(沖縄のみ 160円)  
 税込希望小売価格: 135円(沖縄のみ 172円)

■「10P ミルクチョコのプチシュー」(写真⑧)

税抜き希望小売価格: 230円(沖縄のみ 270円)  
 税込希望小売価格: 248円(沖縄のみ 291円)



写真⑧

■「5P ミルクチョコのプチエクレア」(写真⑨)

税抜き希望小売価格: 230円(沖縄のみ 270円)  
 税込希望小売価格: 248円(沖縄のみ 291円)



写真⑨

■「4P ミルクチョコのワッフル」(写真⑩)

税抜き希望小売価格: 230円(沖縄のみ 270円)  
 税込希望小売価格: 248円(沖縄のみ 291円)



写真⑩

## 《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。

※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)