

報道関係各位

2019年11月27日
株式会社モンテール

今秋日本に上陸した人気チョコレート『HERSHEY'S GOLD』がスイーツとして新登場！ 「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルシュークリーム」新発売

2019年12月1日(日)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、世界的に人気のチョコレートブランド『HERSHEY'S』による今秋日本で発売された『HERSHEY'S GOLD※1』をイメージしたスイーツ「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルシュークリーム」など計3品を2019年12月1日(日)からスーパーにて期間限定で新発売いたします。

HERSHEY'Sシリーズは好評で、これまでもシュークリームやロールケーキなど様々なコラボ商品を展開してきました。5年目となる今回は、クリスマスシーズンにいつもより贅沢感のあるスイーツを手軽に楽しんでもらいたいという思いから、2017年にアメリカで発売し、今秋に日本に上陸した人気のチョコレート『HERSHEY'S GOLD※1』の味わいをイメージしたスイーツを展開します。シュークリームとエクレア、プリンとの3種類で楽しめます。



HERSHEY'S GOLD trademark and trade dress are used under license.

「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルシュークリーム」は、キャラメルのような風味とクリーミーで甘じょっぱい味わいが人気の『HERSHEY'S GOLD※1』をイメージしたシュークリームです。モンテール自家炊きのカスタードとホイップクリームに、このシリーズ専用のキャラメルペーストをブレンドし、そこにアクセントとして塩味を効かせた、ほんのりナッツ風味の塩キャラメルクリームをシュー生地につつぷりと詰めました。『HERSHEY'S GOLD※1』の味わいを表現できるよう、甘さと塩味の味わいのバランスにこだわって配合。ほんのり塩味が引き立てる、甘くコク深いキャラメルの味わいが口の中で広がり、最後にナッツがほんのり香る奥深い味わいが楽しめます。

その他、ほんのりナッツが香る塩味の効いたキャラメルクリーム入りの生地塩キャラメル風味のチョコをコーティングした「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルエクレア」と、粒々ナッツの食感と濃厚でほど良い塩味が後を引くキャラメル味のプリンとクリームが楽しめる「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルプリン」も発売します。

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。

※1 HERSHEY'S GOLD とは

2017年にアメリカで発売。ホワイトチョコをキャラメリゼさせたゴールドクリームに、プレッツェルとピーナッツを混ぜた、甘じょっぱさと、ザクザクとした食感がクセになるお菓子。

〈商品概要〉

●販売期間:2019年12月1日(日)~2020年1月3日(金)

■「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルシュークリーム」(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

■「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルエクレア」(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:全国

自家炊きカスタードとホイップクリームに、キャラメルペーストをブレンドしたほんのりナッツが香る塩味の効いたキャラメルクリームをエクレア生地にはじめました。ナッツ風味の塩キャラメルチョコで表面をコーティング。



写真②

●販売期間:2019年12月1日(日)~2020年1月31日(金)

■「HERSHEY'S GOLD ソルティキャラメルプリン」(写真③)

税抜き希望小売価格:200円(沖縄のみ240円)

税込希望小売価格:216円(沖縄のみ259円)

販売エリア:北海道を除く全国

濃厚でほど良い塩味が後を引くキャラメル味のプリンの上に、キャラメル風味のスポンジと塩キャラメルクリームを重ねました。最後に粒々のナッツをトッピング。



写真③

※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。

※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バリュー 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*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*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】264億円(2019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」・「チルドエクレア」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)

*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。

＜この件に関するお問い合わせ先＞

株式会社モンテールバリュー 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)