

報道関係各位

2019年11月27日  
株式会社モンテール

### 冬季限定！いちごの華やかな香りと味わいが楽しめる ひんやり冷たいバウムクーヘン「クウル・いちごバウム」を新発売

2019年12月1日(日)から2020年1月31日(金)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、冷やしておいしいバウムクーヘンシリーズより、いちごの味わいが楽しめる「クウル・いちごバウム(スティック)」を2019年12月1日(日)から2020年1月31日(金)まで期間限定で発売いたします。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

12月になると、市場では旬より一足早いいちごの味わいが楽しめる商品が多数発売されます。モンテールでは、いちご商品が店頭を彩るこの季節に、しっとり柔らかい食感が好評のひんやり冷たい焼菓子“バウムクーヘンシリーズ”から、冬限定の味わいとしていちご味を展開します。



#### ■クウル・いちごバウム(スティック)

販売期間:2019年12月1日(日)~2020年1月31日(金)

販売エリア:全国

税抜き希望小売価格:140円(沖縄のみ175円)

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

「クウル・いちごバウム(スティック)」は、チルドならではのしっとりとした柔らかい口どけが楽しめるひんやり冷たいいちごのバウムクーヘンです。牛乳と卵をたっぷり配合した生地、甘酸っぱいいちごジャムをブレンドして、一層一層丁寧に焼き上げました。いちごの芳醇な香りと濃厚な甘さが贅沢に楽しめるよう、牛乳と卵の風味豊かな味わいを活かしながら、材料を絶妙なバランスで配合しており、表面のシャリシャリとした食感のシュガーコーティングと一緒に楽しめます。ひと口ほおぼると、しっとり柔らかいいちご生地が優しく溶け、いちごの華やかな香りと味わいが口いっぱいに広がります。

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。

#### 定番商品

##### ■「クウル・バウム(スティック)」

販売エリア:全国

税抜き希望小売価格:140円(沖縄のみ175円)

税込希望小売価格:151円(沖縄のみ189円)

しっとり柔らかい口どけが特徴のひんやり冷たいバウムクーヘン。  
牛乳と卵の優しい味わいと共に、表面のシュガーコーティングでシャリシャリとした食感を楽しめます。ワンハンドで食べやすいスティックタイプ。



## 《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\*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】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

\*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」・「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)

\*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)