

報道関係各

2019年4月11日
株式会社モンテール

生クリームを贅沢に楽しめるカップケーキ“モークリーム”が約3倍サイズに！

大容量サイズの『モー——クリーム』を新発売

2019年4月26日(金)から5月6日(月)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”を約3倍のビッグサイズに仕立てた「モー——クリーム」を2019年4月26日(金)から5月6日(月)までスーパーにて新発売致します。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

より至福のひとときを楽しめる、ビッグサイズのモー——クリーム

“モークリーム”は2018年10月の発売以来、生クリームの味わいが贅沢に楽しめること好評で、お客様からは「クリームをもっと沢山食べたい」などのご意見もいただきました。そこで今回は、モークリームの味わいをより色々なシーンで楽しんでいただきたいとの思いから、皆で集まる機会が増えるゴールデンウィークの大型連休に合わせ、通常サイズの“モークリーム”と比較して約3倍の容量の商品を展開します。1人で食べるのはもちろん、パーティー向けにデコレーションをして家族や友達と一緒に食べるのにもぴったりなスイーツです。



■モー——クリーム

販売エリア:北海道を除く全国

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)



写真左:モークリーム

写真右:モー——クリーム

「モー——クリーム」は、厳選したこだわりの生クリームで仕立てたコク深いクリームを、ふんわりとした口どけのシフォン生地と一緒に贅沢に楽しめるカップケーキです。クリームには、乳味感が強く、濃厚ながらもすっきりとした後味の生クリームをたっぷりブレンドして仕立て、シフォン生地は、主役であるクリームの味わいがより引き立つよう、口の中で優しく溶けるようなふんわりとした優しい口どけに仕立てました。濃厚で風味豊かなミルクの味わいが口いっぱい広がり、まるで牧場で搾りたてのミルクを飲んでいるかのような贅沢な味わいが感じられます。

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。

■モークリーム ※現在発売中

販売エリア:全国

価格: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)

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。



《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
- ◆安全・安心の HACCP 対応工場で生産

《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。



「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」カテゴリーの 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)