

報道関係各位

2020年2月28日
株式会社モンテール

日経 POS セレクション「平成売上 No.1」を受賞～31年間の感謝をこめた限定パッケージを展開～

売り上げNo.1 パッケージのシュークリームなど 3品を新発売

2020年3月1日(日)から4月30日(木)までの期間限定

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、日経 POS情報がまとめた、平成売り上げランキングでNo.1を受賞したことを記念し、「牛乳と卵のシュークリーム」「生チョコクレープ」「牛乳と卵のデザートワッフル」の3品を2020年3月1日(日)から4月30日(木)まで特別パッケージで発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

「チルドシュークリーム・エクレア」
カテゴリー No.1

「チルドクレープ」カテゴリー
No.1

「チルドワッフル」カテゴリー
No.1



日経 POS セレクション「平成売上 No.1」は、全国のスーパー、コンビニエンスストアなどから収集した販売実績データ(日経 POS 情報)を元に集計した、1989年(平成元年)～2019年(平成31年)の消費動向の調査です。その結果、「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリーでは「牛乳と卵のシュークリーム」、「チルドクレープ」カテゴリーでは「生チョコクレープ」、「チルドワッフル」カテゴリーでは「牛乳と卵のデザートワッフル」がそれぞれ31年間で売り上げ1位に選出されました。

平成は様々なスイーツが登場し、流通網の発達でスーパーやコンビニスイーツが台頭するなど、手軽に購入できるスイーツも増え、スイーツ市場は大きく変化してきました。モンテールは“専門店の味わいを手軽に楽しんでもらいたい”という想いから1991年(平成3年)にチルドデザート市場に参入。これまで自家製の低殺菌牛乳や銅釜で丁寧に炊いたカスタードなどおいしさを追求し、安心して食べて頂けるように、業界に先駆けて設けた厳しい衛生基準で、様々な商品づくりを行ってきました。この度たくさんの方に ご愛顧を頂き、チルドデザート市場の多くのカテゴリーで1位という結果となりました。

この感謝を込め、限定パッケージを展開する他、同日より SNS にて「平成売上 No.1 ありがとうキャンペーン」を開催する予定です。今後も、長年お客様からご愛顧いただける商品を通じて、スイーツ売り場を盛り上げてまいります。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

商品概要

※パッケージデザインのみ限定。

■販売期間:2020年3月1日(日)から4月30日(木)

■販売エリア:全国

●牛乳と卵のシュークリーム(写真①)

税抜き希望小売価格:100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格:108円(沖縄のみ145円)

素材の風味豊かなカスタードのシュークリームです。

自家炊きカスタードとオリジナルホイップをブレンドしたカスタードクリームを香ばしく焼き上げたシュー生地につめました。



写真①

●生チョコクレープ(写真②)

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)

コク深い生チョコとたっぷりクリームが楽しめるクレープです。

チョコチップ入りの生チョコと、なめらかなミルククリームをしっとりとしたクレープ生地で作さしく包みました。

*受賞商品「手巻きクレープ・生チョコ」よりリニューアル



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)

ふんわりしっとり食感のワッフル生地で、牛乳と卵、素材の美味しさを活かしたモンテール自家炊きカスタードのなめらかミックスクリームを包みました。

4個入り。

*受賞商品「5P 牛乳と卵のデザートワッフル」よりリニューアル



写真③

<日経 POS セレクション「平成売上 No.1」について>

日本経済新聞社が、全国のスーパー、コンビニエンスストアなどから収集した販売実績データ(日経 POS 情報)を元に、1989年(平成元年)~2019年(平成31年)の平成31年間を通じての消費動向調査を実施。

商品カテゴリー別に平成31年間の売上を集計し、売上1位の商品を「平成売上 No.1」に選出。



《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*

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ーで2003年から17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から21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*

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100種類の新製品を発売

モンテールは季節に合わせて新製品を発売。毎年、1年で100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カ所の工場ですべて毎日生産。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・エクレア」カテゴリーの1999年から2019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 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)