

報道関係各位

2020年6月25日  
株式会社モンテール

**初夏にぴったりの爽やかな抹茶♪～好みで選べる抹茶のハーモニー～**  
**抹茶タルトに黒蜜ソースをかけて仕上げる「抹茶黒蜜タルト」など6種が新発売**  
**2020年7月1日(水)からスーパーにて発売**

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、「抹茶黒蜜タルト」をはじめ、抹茶の味わいを堪能できるスイーツ6種を2020年7月1日(水)からスーパーにて新発売いたします。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

爽やかな香りと奥深い味わいで人気の抹茶は、組み合わせる素材でさまざまなハーモニーを楽しめます。今回、初夏の暑い季節のひと時に、モンテールでは初めてとなる、食べる直前にソースをかけて仕上げるスイーツ「抹茶黒蜜タルト」の他、抹茶の様々な味わいが好みで楽しめる6種の商品を展開します。



「抹茶黒蜜タルト」は、しっとりとした抹茶生地を入れたサクサクのタルトに、別添の沖縄県産黒糖を使用した黒蜜ソースをかけて食べるスイーツです。黒蜜ソースを合わせた時に、しっかりと抹茶の風味が楽しめるよう、抹茶生地は渋みのある宇治抹茶をたっぷり練りこみました。タルト生地は時間が経ってもサクサクとした食感が楽しめるよう専用の小麦粉を使用し、一度タルト生地を焼いてから、抹茶生地を入れて焼く「二度焼製法」で丁寧に焼き上げました。サクッとしたタルト生地は口の中でホロホロと崩れ、とろりとした濃厚な黒蜜とほろ苦い抹茶の味わいが調和し、抹茶の風味が爽やかに広がります。

その他、濃厚な抹茶本来の味わいを堪能できる「濃い抹茶の手巻きロール」や、白餡に宇治抹茶を合わせた抹茶餡と抹茶クリームが楽しめる「ふわもちたい焼・宇治抹茶」、抹茶の渋みとスッカリとした味わいのみずみずしい抹茶プリンが入った「プリンどら焼・宇治抹茶」など、抹茶の味わいを存分に楽しめるラインアップです。

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。

<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 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)

<商品概要>

◆抹茶黒蜜タルト (写真①)

発売日:2020年7月1日(水)～  
販売エリア:北海道・沖縄を除く全国  
税抜希望小売価格:160円  
税込希望小売価格:172円



写真①

◆4P 濃い抹茶の手巻きロール (写真②)

発売日:2020年7月1日(水)～2020年8月31日(月)  
販売エリア:全国  
税抜希望小売価格:360円(沖縄のみ400円)  
税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)  
宇治抹茶と、自家炊きのカスタードを加えた濃厚な抹茶クリームを、  
宇治抹茶を加えてふんわりしっとりと焼き上げた生地で丁寧に手巻きました。  
風味豊かな抹茶の香りと旨味が口に広がります。



写真②

◆ふわもちたい焼・宇治抹茶 (写真③)

発売日:2020年7月1日(水)～2020年8月31日(月)  
販売エリア:沖縄を除く全国  
税抜希望小売価格:150円  
税込希望小売価格:162円  
白餡に宇治抹茶を加えた抹茶餡と、自家炊きカスタードと宇治抹茶を加えた  
抹茶クリームをふんわりもちっとしたたい焼き生地でサンドしました。  
濃厚ながらもなめらかで上品な味わいの抹茶餡と抹茶クリームがもちもち生地とマッチします。



写真③

◆プリンどら焼・宇治抹茶 (写真④)

発売日:2020年7月1日(水)～2020年8月31日(月)  
販売エリア:沖縄を除く全国  
税抜希望小売価格:220円  
税込希望小売価格:237円  
ふんわりとしたどら焼き生地に、自家製低温殺菌牛乳に宇治抹茶を加えて  
丁寧に仕立てたなめらかな抹茶プリンと、ほろ苦い抹茶クリームを絞りサンドしました。  
爽やかな抹茶の旨味がみずみずしく、涼やかに口の中に広がります。



写真④

◆生かすていら・宇治抹茶 (写真⑤)

発売日:2020年7月1日(水)～2020年8月31日(月)  
販売エリア:沖縄を除く全国  
税抜希望小売価格:220円  
税込希望小売価格:237円  
宇治抹茶を加えた卵たっぷりしっとり食感のカステラ生地の中に  
宇治抹茶を使用した濃厚な抹茶ペーストを閉じ込めました。  
卵のやさしい風味と共に、抹茶の余韻を楽しめるよう仕立てました。



写真⑤

◆ふんわりどら焼・宇治抹茶 (写真⑥)

発売日:2020年7月1日(水)~2020年8月31日(月)

販売エリア:全国

税抜希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

ふんわりとしたどら焼き生地で、宇治抹茶を使用した抹茶クリームと風味豊かな粒あんをサンドしました。コクのある粒あんと、ほろ苦い抹茶の渋みが重なり合う相性抜群の組み合わせです。



写真⑥

《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、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。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで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。

◆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種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年、1年で100種類以上の新製品を発売しています。

《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。



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

＜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 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)