

報道関係各位

2020年7月2日
株式会社モンテール

今年の猛暑は、うなぎスイーツで乗りきるのだ！ 『天才バカボン』の人気キャラ「ウナギイヌ」とのコラボ 土用丑の日限定“うなぎエキス入り”のながーいエクレアを新発売

7月18日（土）から21日（火）までの限定販売

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、土用丑の日にあわせ、『天才バカボン』の人気キャラクター「ウナギイヌ」とコラボしたロングサイズのエクレア「ウナギイヌエクレア」を、2020年7月18日（土）から21日（火）の期間、全国のスーパーにて発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは、2015年より土用丑の日の“おやつの時間”に楽しむスイーツとして、うなぎエキスの入った商品を展開しています。猛暑が予想される今年の夏の到来に向けて、今年も昨年好評だった漫画『天才バカボン』の「ウナギイヌ」とコラボします。今にもニョロリと動き出しそうな愉快的な表情が目をはくパッケージは、漫画を楽しんだ世代の大人から子どもまで楽しめるデザインで、土用丑の日をさらに盛り上げます。



販売期間：2020年7月18日（土）～2020年7月21日（火）

■「ウナギイヌエクレア」

税抜希望小売価格：160円（沖縄のみ 200円）

税込希望小売価格：172円（沖縄のみ 216円）

販売エリア：全国



写真左：定番の「牛乳と卵のエクレア」
写真右：「ウナギイヌエクレア」

「ウナギイヌエクレア」は、うなぎエキス入り*1のチョコペーストとクリームがたっぷりに入った、まるでうなぎのような見た目のエクレアです。チョココーティングした生地の中には、芳醇な味わいが特徴のベルギー産チョコを使用した自家焼きチョコペーストと、そのチョコペーストをブレンドしたなめらかなチョコクリームを2層に重ねて詰めました。弊社定番エクレアの標準サイズに対して約1.3倍*2長くて、うなぎの細長い姿に似せています。濃厚なチョコペーストとマイルドな味わいのチョコクリームと一緒に楽しめるチョコ感たっぷりの贅沢な味わいです。

*1 チョコペーストとチョコクリームにうなぎエキスを加えています。*2 長さには個体差があります。

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。

「ウナギイヌ」とは

漫画『天才バカボン』に登場するキャラクター。
父はイヌ、母はウナギという
種を越えた強い愛から生まれた、奇跡の愛の結晶。
ニョロリと身をかかわしてピンチを乗り切る
要領の良さも持ち合わせている。



©Fuji Akatsuka

※画像使用の際には、コピーライトも併せて表記ください

《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



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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

*3 (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)

*4 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ください。

＜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 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)