

報道関係各位

2020年10月30日
株式会社モンテール

生地のおふんわり感とクリームのコク深さをより楽しめる味わいに
発売 17 年目の「牛乳と卵の手巻きロール」がリニューアル新発売
 ～愛情をグッとロールケーキにひと添え「#グッとロール」キャンペーンも開催～
 2020年11月1日(日)から全国のスーパーにて販売開始

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、発売から17年目を迎えるロングセラー商品「牛乳と卵の手巻きロール・ミルク」と「牛乳と卵の手巻きロール・生チョコ」をリニューアルし、2020年11月1日(日)から全国の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。

「牛乳と卵の手巻きロール」は、おふんわりとしつつも、しっとりみずみずしいスポンジ生地が楽しめるロールケーキです。洋菓子専門店のようなロールケーキが手軽に買えるようにとの想いで生まれ、おいしさへのこだわりから1つ1つ丁寧に手巻きしている人気定番商品です。今回、さらなるおいしさをお届けするために、これまで以上におふんわりとした生地とコク深いクリームが楽しめるようにリニューアルしました。



新しくなった「牛乳と卵の手巻きロール」は、生地に卵黄を多く配合することで、よりおふんわりと口どけ良く改良しました。ミルク味は従来品よりも生クリーム量を増やし、チョコ味には自家製生チョコをブレンドしてコク深い味わいに仕立てました。さらに、食べた時の贅沢感をより感じられるよう、クリームをたっぷり包み、仕上げに粉糖をかけることで上質感のある見た目を演出しました。これまで販売してきた「牛乳と卵の手巻きロール」のワンランク上の食感と味わいを極めた仕立てで、自宅で家族と過ごすおやつの時間を今までより少し贅沢な気分で楽しめます。

また、リニューアルにあわせ、大切な人と過ごすおやつの時間がもっとワクワク楽しめるようにと、ロールケーキのクリームにフルーツなどをグッと入れた簡単アレンジ「#グッとロール」のレシピを公開します。さらに、手巻きロールケーキの日^{※1}にあわせ、モンテール公式ツイッターとInstagramにて「#グッとロール」の写真を募集するフォトキャンペーンも実施いたします。

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>

●販売期間:2020年11月1日(日)~

■「5P 牛乳と卵の手巻きロール・ミルク」(写真①)

税抜き希望小売価格:360円(沖縄のみ400円)

税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)

販売エリア:全国

卵を贅沢に使用してふんわりしっとりと焼き上げた生地と一緒に、乳味感のあるコク深いミルククリームが楽しめるロールケーキです。オリジナルのホイップクリームに、北海道産生クリームと自家炊きカスタードをブレンドしたミルククリームをスポンジ生地でやさしく手巻きしました。口に入れると、ほんのりバナナ香る生地とクリームが一緒に溶け合い、やさしい食感とともに濃厚なミルクの甘さが広がります。



写真①

■「5P 牛乳と卵の手巻きロール・生チョコ」(写真②)

税抜き希望小売価格:360円(沖縄のみ400円)

税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)

販売エリア:全国

ふんわりしっとりとした生地と一緒に、濃厚な味わいのチョコクリームが楽しめるロールケーキです。オリジナルのホイップクリームに、カカオの風味豊かな自家製生チョコと、芳醇な味わいのベルギーチョコペーストをブレンドしたチョコクリームをチョコのスポンジ生地でやさしく手巻きしました。コク深いチョコの味わいが口いっぱい広がります。



写真②

※1 毎月6日は「手巻きロールケーキの日」。手巻きロールケーキのおいしさを多くの方々に知っていただくとうとモンテールが制定。手巻きロールケーキの断面が数字の「6」に見えること、ロールケーキの「ロ」=「6」の語呂合わせが由来。

おやつ時間をもっとワクワクに！

愛情をグッとロールケーキにひと添え「#グッとロール」のレシピ公開、SNSキャンペーン開催！

クリームたっぷりにリニューアルした「牛乳と卵の手巻きロール」。ロールケーキにお好みの具材をグッと入れた簡単アレンジを「#グッとロール」と名づけ、おやつ時間をより楽しんでもらうアレンジを提案しています。今回のリニューアルにあわせ「#グッとロール」の写真を募集するフォトキャンペーンもSNS上で実施します。

【「#グッとロール」のレシピが楽しめるWEBサイト】

●公式サイト:<https://gakuen.monteur.co.jp/homeroom/campaign/003701.html>

●レシピサイト:<https://recipe.monteur.co.jp/sp/139> (11月2日(月)9:00公開)

【キャンペーン概要】

●キャンペーン名:

みんなで作ってみよう！愛情をグッとロールケーキにひと添え「#グッとロール」フォトキャンペーン

●応募期間:

2020年11月6日(金)~2021年1月15日(金)23:59まで

●応募方法:

①下記いずれかの公式アカウントをフォロー。

Twitter: @monteur_mr_shuu Instagram: monteur_sweets

②「牛乳と卵の手巻きロール・ミルク」もしくは「牛乳と卵の手巻きロール・生チョコ」のクリーム部分にお好みの具材を入れた写真を準備。

③「#グッとロール」のタグをつけて、自分でつくったグッとロールの画像をTwitterまたはInstagramに投稿。

●プレゼント内容: モンテールスイーツセット

●当選人数: 選考で10名様



《牛乳と卵の手巻きロールの誕生秘話とこだわり》

◆スーパーで専門店の味わいを～おいしさを追及し辿り着いた“手でしか巻けない生地”

モンテールは“洋菓子専門店の味わいを手軽に楽しんでもらいたい”という思いから、1991年にチルドデザート市場に参入し、スーパーやコンビニなど身近な場所で購入できるチルドスイーツを数多く販売しています。2000年代初頭は、昔からあった身近なおやつロールケーキが、スイーツとして再度脚光を浴び、定番となってきた時期がありました。そこで、モンテールもスイーツメーカーの力を集結し、おいしさを更に極めた定番のロールケーキを作り上げ、2004年に「牛乳と卵の手巻きロール」の販売を開始しました。



「牛乳と卵の手巻きロール」の開発にあたり、スポンジ生地のおいしさにこだわり、モンテールだけのオリジナル小麦粉の共同開発から行い、細かく挽いたものを使用しました。そのほか、材料を混ぜ合わせるタイミングなど製法にもこだわり、理想の食感を実現させました。こうして出来上がったこだわりの生地ですが、とてもやわらかく繊細で機械では上手く巻くことができませんでした。そこで、やわらかい生地に触れた感覚をもとにベストな巻き方で巻くことができる“手巻き製法”を採用しました。発売から17年近くの間、毎日工場ですべて手巻きし続け、そのおいしさから多くのお客様に愛され、モンテールの人気のロングセラー商品となっています。

《「牛乳と卵の手巻きロール」のリニューアル開発秘話》

<https://prtimes.jp/story/detail/pb314Wi9D2x>

《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

《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

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 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)