

報道関係各位

2021年1月21日
株式会社モンテール

まるでおうちカフェ！？温めて「出来たて感」も堪能できる
“ふわとろ食感”が楽しめる「ほっとスフレ・ショコラ」を新発売

2021年2月1日(月)から期間限定販売

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、ふんわり食感のショコラスフレになめらかなショコラペーストを重ねた「ほっとスフレ・ショコラ」を2021年2月1日(月)から2021年2月28日(日)の期間限定で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。

自宅での食事の機会が増加する中、スーパーで手軽に買えるスイーツで、カフェでデザートを楽しんでいるようなワクワクする気持ちが感じられる商品を展開します。冷たいままでも温めても楽しむことができるスフレで、電子レンジで温めると生地はよりふんわりしゅわっと、ペーストはとろっとなめらかに変化して、まるでお店で出来たてのスイーツを食べているかのような気分を楽しめます。濃厚なチョコの味わいを楽しむことができ、自分向けのご褒美としてバレンタインシーズンにもおすすめです。



温めた際の「ほっとスフレ・ショコラ」イメージ

■「ほっとスフレ・ショコラ」

販売期間:2021年2月1日(月)~2021年2月28日(日)

税抜き希望小売価格:220円(沖縄のみ260円)

税込希望小売価格:237円(沖縄のみ280円)

販売エリア:全国

※電子レンジで温める際は、封を開けて500ワットで30秒加熱してください。

「ほっとスフレ・ショコラ」は、ふんわりしっとり焼き上げたショコラ生地の上に、なめらかなショコラペーストを重ねた、冷たいままはもちろん、温めても楽しめるスフレです。卵白を泡立てたメレンゲにモンテール自家製低温殺菌牛乳と小麦粉、ココアパウダーなどをあわせ、メレンゲの気泡が潰れないように優しく混ぜることで、この食感を実現させました。ペーストには、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、洋酒を加えることで濃厚ながらもすっきりとした後味に仕立てました。

スプーンで一口食べると、ふんわりしっとりとした生地となめらかなペーストと一緒に溶けあい、チョコのkok深さと香りが口いっぱいに広がります。電子レンジで温めることで、よりふんわりしゅわっとしたスフレならではの軽やかな食感に変化し、そこにとろっと溶けたチョコペーストが生地に染みこみ、お店のような出来たて感も堪能できるスイーツです。

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「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

《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、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】269億円(2020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)