

報道関係各位

2021年3月25日
株式会社モンテール

春の訪れを彩る宇治抹茶を使った抹茶スイーツ 和と洋が織りなす「蒸しケーキプリン・抹茶黒蜜」を新発売

2021年4月1日(木)より期間限定販売

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、抹茶の味わいを楽しめる春季限定のスイーツ「蒸しケーキプリン・抹茶黒蜜」など計3品を2021年4月1日(木)から5月31日(月)まで、スーパーマーケットにて新発売いたします。*商品により販売エリアが異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

桜の開花を迎え、春の訪れに気持ちが華やぐこの時期、市場では抹茶の味わいを楽しめるお菓子やアイスなどが人気です。モンテールでは、春の訪れを感じられるよう華やかな香りが特徴の“宇治抹茶”の味わいを楽しめるスイーツを3種類発売します。洋菓子と和菓子が融合した『わスイーツ』シリーズからは、和風な味わいの蒸しケーキと洋菓子の定番であるプリンを1つにした「蒸しケーキプリン・抹茶黒蜜」を展開します。しっとりとした生地となめらかなプリンが口の中でひんやりと心地良く広がり、暖かくなる春の季節にぴったりです。



「蒸しケーキプリン・抹茶黒蜜」は、しっとりとした抹茶蒸しケーキとなめらかなミルクプリンを一緒に蒸し上げ、濃厚な黒蜜ペーストを重ねた2層仕立てのケーキです。華やかな香りが特徴の“宇治抹茶”をブレンドした蒸しケーキは、乳味感のあるまろやかな甘みのミルクプリンと組み合わせることで、抹茶の風味とほのかな渋みをより引き立てました。また、プリンとなめらかな食感とマッチするよう、蒸しケーキには自家製低温殺菌牛乳などを多く加え、しっとり口どけ良く仕立てました。抹茶の風味とミルクの甘みが調和したまろやかな味わいが広がり、アクセントとして黒蜜のコク深さが楽しめます。

その他、宇治抹茶をブレンドしてしっとりやわらかく仕立てた冷たい焼菓子「バウムクーヘン・宇治抹茶」と、なめらかな抹茶クリームとチョコチップ入りの生チョコが楽しめる「生チョコクレープ・抹茶ショコラ」も同時発売します。

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:2021年4月1日(木)~2021年5月31日(月)

*商品により販売エリアが異なります。

■「蒸しケーキプリン・抹茶黒蜜」(写真①)

税込希望小売価格:259円

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国



写真①

■「1P バウムクーヘン・宇治抹茶」(写真②)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国



写真②

■「生チョコクレープ・抹茶ショコラ」(写真③)

税込希望小売価格:162円

販売エリア:北海道・東北・関東・中部・近畿・中四国



写真③

《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*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18年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から22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*2

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「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリーの1999年~2020年のデータを元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)