

報道関係各位

2022年1月27日
株式会社モンテール

発売 25 年目のクレープが人気の“もちっ”と食感にリニューアル！

「もちもちクレープ・生チョコ」を新発売

2022年2月1日(火)から全国のスーパーにて販売開始

～期間限定でほんのり甘酸っぱい「もちもちクレープ・苺&ミルク」も発売～

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、発売 25 年目となるロングセラー商品の「生チョコクレープ」をリニューアルした「もちもちクレープ・生チョコ」を 2022 年 2 月 1 日(火)から全国のスーパーにて新発売いたします。

※商品により、販売エリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールの定番商品「生チョコクレープ」は、チョコチップ入りの生チョコとたっぷりのミルククリームをしっとり柔らかい生地で包んだクレープです。牛乳と卵をたっぷりと使った柔らかい生地のクレープが手軽に楽しめるようにとの想いで生まれ、生地の食感へのこだわりから、その柔らかい生地をキレイに包むために、1つ1つ丁寧に手で包んで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、近年スイーツの好きな食感として人気が高まっており※1、クレープ生地の好きな食感としても 1 番人気※2 の“もちもち”とした食感の生地が楽しめるクレープに生まれ変わりました。



「もちもちクレープ・生チョコ」は、もちもち食感の生地と一緒に、チョコチップ入りの生チョコとたっぷりのミルククリームが楽しめるクレープです。もちっとした生地と生チョコとミルククリームとの一体感が楽しめるよう、生地は弾力を持たせつつ、しっとりとした柔らかな食感に仕立てました。生地の中は、チョコチップの食感も楽しめるカカオ風味豊かな自家製の生チョコと、自家炊きカスタードをブレンドした深みのあるミルククリームの 2 層仕立てです。もちもち生地になったことにより、これまで以上に生地と生チョコ、クリームとの異なる食感のハーモニーを堪能できます。

また、ほどよい酸味が特長の苺ジャムをブレンドした苺クリームとミルククリームを 2 層にして包んだ「もちもちクレープ・苺&ミルク」も同時発売し、2022 年 3 月 31 日(木)までの期間限定で展開します。

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:2022年2月1日(火)~

■「もちもちクレープ・生チョコ」(写真①)

税込希望小売価格:172円(沖縄のみ205円)

販売エリア:全国



写真①

●販売期間:2022年2月1日(火)~3月31日(木)

■「もちもちクレープ・苺&ミルク」(写真②)

税込希望小売価格:172円

販売エリア:北海道・東北・関東・中部・近畿・中四国



写真②

ホイップクリームと自家炊きカスタードに苺ジャムをブレンドした“苺クリーム”と、乳味感のある“ミルククリーム”を2層にし、もちもちの生地で包みました。ほんのりとした甘酸っぱさとミルクの風味が口の中で広がります。

参考資料

※1 好きなスイーツの食感についてのアンケート調査結果

出典:スーパー・コンビニ スイーツ白書 2021(モンテール調べ)

[調査概要]実施時期:2007年~2020年まで毎年実施 調査方法:インターネット調査/調査対象:16~64歳の男女約1,000人

■魅力を感じるスイーツの食感 2015~2020年

	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
全体(人)	895	912	907	923	893	904
なめらかな	37.3	37.3	38.9	44.1	41.3	39.1
ふんわり	36.2	34.7	36.4	35.2	37.2	36.6
とろける	33.8	32.9	31.9	34.8	32.0	36.2
ふわふわ	31.2	34.9	38.3	35.3	38.0	35.3
しっとり	31.5	32.1	34.1	34.9	34.9	34.0
もちもち	20.5	23.5	27.4	30.9	31.5	31.9
もっちり	20.3	24.2	27.2	27.5	28.2	28.3
ふわとろ	25.4	29.9	29.9	30.4	29.2	31.0
とろーり	29.3	31.1	32.1	32.2	31.9	31.5
口溶けの良い	27.0	25.3	23.8	27.1	25.1	26.2
やわらかい	25.7	25.2	26.3	23.8	24.6	24.1
ぷくら	20.4	22.0	23.3	20.6	23.1	21.6
とろと	19.7	19.5	20.9	20.1	22.9	21.4
サクサク	9.5	11.8	11.6	13.3	15.2	13.9
サクフワ	9.4	10.4	11.5	10.3	14.0	14.9
軽い	13.1	10.0	12.7	12.3	10.7	10.6
ぷるん	12.5	13.8	12.4	11.3	15.6	11.9
ザクザク	5.3	5.3	8.6	10.7	13.9	11.4
パリッと	7.3	6.8	8.8	9.2	11.3	8.7
ゴツゴツ	0.9	0.5	2.2	0.9	1.9	1.9

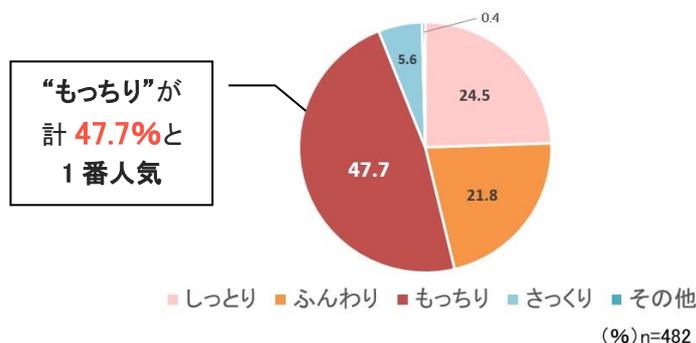
(複数選択) (%)n=1,000

食感の好みの変化をみると、「もちもち」(2015年:20.5%→2020年:31.9%)が11.4ポイント増、「もっちり」(20.3%→28.3%)が8.0ポイント増となり、この2項目は、年々「魅力的」と回答する人の割合が高まっている。

※2 クレープに関するアンケート調査結果(モンテール調べ)

[調査概要]実施時期:2021年9月実施 調査方法:インターネット調査/調査対象:N=2404名/20代~60代男女/単位%

■どのようなクレープの生地が好きですか?(年に数回以上購入すると回答した人 482名への質問)



《クレープのこだわりの製造方法》

モンテールの人気定番商品のクレープは、1997年に販売を開始したロングセラー商品の1つ。チョコチップ入りの生チョコとまるやかなクリームを柔らかい生地で包んだこだわりの詰まった商品です。発売当初からこれまで、味わいや形状、クレープ生地の柔らかさや歯切れをより良くするなど、おいしさを追求すべく都度リニューアルをし続けてきましたが、生地をもちもち食感にする大きいリニューアルは、今回が初めてです。



クレープの生地は側面に8枚の鉄板がついた回転式の機械で焼いています。もともとは、春巻きの皮を作る機械をクレープ専用に変更したもので、鉄板にクレープの生地が均一につき、回転する間にクレープの生地が焼かれます。生地がパサつかず内側がしっとりするように、絶妙な温度で焼き上げています。



また、モンテールのクレープ生地は薄くてやわらかい生地のため、たっぷりのクリームをキレイに包むためには人の手が最適だと考え、発売から25年近くもの間、毎日工場ですべての手作業で包んでいます。

《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

《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】279億円(2021年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート製造および販売

【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)