

**海外でも人気の抹茶！ 桜の季節に本格的な味わいを楽しめる！
伊藤園の茶師が厳選した抹茶を使ったスイーツ新発売**

2017年4月1日(土)～4月30日(日) 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：東京都足立区、以下モンテール）は、伊藤園の茶師が厳選した抹茶を使用した、春季限定のスイーツ「深み抹茶シュークリーム」、「深み抹茶エクレア」など計4品を2017年4月1日（土）～2017年4月30日（日）までの期間限定で発売致します。 ※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。

近年、抹茶の生産量は増加傾向^{*1}にあり、抹茶を使用した商品は、日本だけでなく海外でも人気を集めています。桜シーズンによる訪日旅行需要が高まることもふまえ、日本を訪れた海外の方にも楽しんで頂きたいという思いから、桜が開花し満開を迎えるこの時期に、本格的な抹茶の味わいを楽しめるスイーツを展開します。



伊藤園の茶師が厳選した、スイーツに合う“京都宇治抹茶”を使用した本格抹茶スイーツ

深み抹茶シリーズは、「伊藤園の茶師^{*2}」が厳選した、スイーツとの相性が良い“京都宇治抹茶”を使用しています。良質な茶葉を見極め、お茶のおいしさを最大限に引き出して仕上げることの出来る熟練のお茶職人「伊藤園の茶師」が厳選した京都宇治抹茶の中でも、特にスイーツとの相性が良く、スイーツの甘みを引き立てる渋みと抹茶本来の風味を感じられる抹茶を選定しました。

この抹茶の味わいを最大限活かすために、抹茶を濃厚なペーストやクリームに仕立て、抹茶づくしの贅沢な味わいにしました。コク深く濃厚な味わいで本格的に抹茶を感じられるスイーツです。

「深み抹茶シュークリーム」は、京都宇治抹茶を贅沢に味わえる抹茶づくしのシュークリームです。モンテールオリジナルのホイップクリームに京都宇治抹茶と白餡をあわせた「抹茶クリーム」と、モンテール自家製のカスタードに、京都宇治抹茶と白餡をあわせた濃厚な「抹茶ペースト」を2層に重ねました。それぞれに白餡をブレンドすることで抹茶の味わいにコク深さを出し、口に入れた瞬間にふわっと香る抹茶の華やかな風味と共に、渋みのある濃厚なペーストとなめらかなクリームが重なり合い、コク深い濃厚な抹茶の味わいが楽しめます。

モンテールでは、『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツを通じて、「おやつ時間」のワクワクをお届けします。

【販売期間：2017年4月1日（土）～4月30日（日）店着】

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「深み抹茶シュークリーム」(写真①)

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）

税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）



写真①

■「深み抹茶エクレア」(写真②)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）

税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）

「伊藤園の茶師」が厳選した京都宇治茶を使用。

渋みのある濃厚な「抹茶ペースト」とコク深い「抹茶クリーム」を組み合わせた2層仕立てのエクレア。

京都宇治抹茶を加えた風味豊かなチョコでコーティングしました。



写真②

■「深み抹茶クレープ」(写真③)

販売エリア：沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：130円

税込希望小売価格：140円

「伊藤園の茶師」が厳選した京都宇治抹茶を使用。

渋みのある濃厚な「抹茶ペースト」とコク深い「抹茶クリーム」を組み合わせた2層仕立てのクリームを、しっとりとしたクレープ生地を手巻きしました。



写真③

■「深み抹茶どら焼」(写真④)

販売エリア：沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：120円

税込希望小売価格：129円

「伊藤園の茶師」が厳選した京都宇治抹茶を使用。

コク深い「抹茶クリーム」に渋みのある濃厚な「抹茶ペースト」を重ね、ふんわりとしたどら焼き生地でサンドしました。

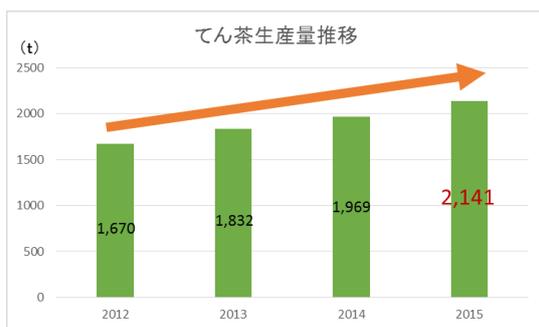


写真④

参考資料

*1：てん茶(抹茶の原料)の生産量

てん茶(抹茶の原料)の生産量が増加しており、2015年は過去最高の2,141tに。



出典：「てん茶生産量推移:全国茶生産団体連合会」より

*2：伊藤園の茶師

株式会社伊藤園の茶葉の仕入れを行う仕入部又は火入れを行う製造部で一定期間以上勤務している社員。

茶葉の苦味・渋み・甘み・旨味など目に見えない“おいしさ”を感覚と五感で選別でき、

お茶のおいしさを最大限に引き出して仕上げる事の出来る熟練のお茶職人。

<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、自社銅釜で焼き上げたカスタードクリーム

◆安全・安心の HACCP 対応工場生産

※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 担当：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）