

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年5月28日
株式会社モンテール

**お酒好きのパパに！冷でも熱燗でも楽しめる大人の酒(シュ)ーツ
父の日限定 お酒を使った「日本酒ショコラケーキ」など3品を新発売**

2019年6月14日(金)から16日(日)の期間限定販売

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、父の日を祝う限定スイーツ「日本酒ショコラケーキ」と「ブランデーカステラ」、「生チョコを包んだプチシュー」の3品を6月14日(金)から16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。

好みに合わせて“冷”と“熱燗”で楽しめるスイーツ

父の日のプレゼントとして選ばれることが多い『お酒』をスイーツと組み合わせ、スーパーなど身近な場所で手軽に買える父の日のプレゼントスイーツを展開します。今回発売する3品は日本酒とブランデーを使ったスイーツで、お酒を嗜むお父さんの好みに合わせて選ぶことができます。さらに日本酒を使った「日本酒ショコラケーキ」は、熱燗をイメージして電子レンジで温めて食べることもできるスイーツです。



※メッセージは後書きです

「日本酒ショコラケーキ」は、生チョコとチョコブラウニー生地と一緒に楽しめるスプーンで食べるカップ入りのケーキです。生チョコとチョコブラウニー生地に爽やかな味わいが特徴の純米吟醸『腰古井(こしごい)』^{*1}を使用し、チョコの味わいを引き立て、すっきり感のあるスイーツに仕立てました。日本酒の効いた生チョコに合うようブラウニー生地にはベルギー産のチョコを使用し、深みのあるチョコの味わいと日本酒の爽やかな香りが存分に楽しめます。さらに、電子レンジで温めると(次ページに参考画像)、チョコブラウニー生地はふわふわし、生チョコは一層なめらかな口当たりに変化し、日本酒の芳醇な風味とチョコの味わいがずっしりと感じられます。日本酒を冷と熱燗で味わうように、冷たいままと温めた味わいの違いを楽しむことが出来るスイーツです。白地のカップにメッセージを書いて日ごろの感謝を伝えることができます。

この他ブランデーを使用した2品、コニャック入りの「ブランデーカステラ」とマールド シャンパーニュ入りの「生チョコを包んだプチシュー」も同時発売いたします。

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:2019年6月14日(金)~16日(日)

■「日本酒ショコラケーキ」(写真①)

税抜き希望小売価格:200円(沖縄のみ240円)

税込希望小売価格:216円(沖縄のみ259円)

販売エリア:全国



写真①

■「4P ブランデーカステラ」(写真②)

税抜き希望小売価格:400円(沖縄のみ450円)

税込希望小売価格:432円(沖縄のみ486円)

販売エリア:全国

ブランデー(コニャック)を使ったスイーツ。

ホイップクリームに生クリームや自家製カスタード、
ブランデー(コニャック)などを加え、コニャックの上品な香りが楽しめる
ミルククリームをふわふわのカステラ生地でサンドし、
カラメルで表面に艶をプラスしました。柔らかく焼きあげたカステラ生地は
口どけが良く、ミルククリームと一緒に口の中で溶け合います。
4カット入り。



写真②

■「6P 生チョコを包んだプチシュー」(写真③)

税抜き希望小売価格:200円(沖縄のみ240円)

税込希望小売価格:216円(沖縄のみ259円)

販売エリア:全国

ブランデー(マールドシャンパーニュ)を使ったスイーツ。

生チョコにブランデー(マールドシャンパーニュ)を使い、すっきり感をプラスした
生チョコの濃厚な味わいが楽しめる一口サイズのシュークリーム。6個入り。



写真③

《参考》

※1 純米吟醸『腰古井(こしごい)』とは:千葉県にある吉野酒造株式会社で造られた日本酒

※2 マールドシャンパーニュとは:

フランスのシャンパーニュ地方で作られたブドウの絞りかすを蒸留して造るブランデー

《参考画像》

チョコブラウニー生地がふわふわし、生チョコが溶ける。

加熱の目安は500ワットで40秒



※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ください。

＜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: 柏木/関根/信田

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)

《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
- ◆安全・安心のHACCP対応工場で生産

《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年創業にした、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。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から20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200種類以上の新製品を発売

モンテールは毎月約20種類の新製品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

《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】255 億円(2018 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2018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 担当: 柏木/関根/信田

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)