

報道関係各位

2019年7月2日
株式会社モンテール

**うなぎエキス入りのながーいスイーツ
土用丑の日限定のエクレアとクレープを新発売**
「天才バカボン」の人気キャラクター「ウナギイヌ」とのコラボパッケージ
7月22日(月)から27日(土)までの限定販売

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、土用丑の日にあわせて「ながーいチョコエクレア」と「ながーいチョコクレープ」を、2019年7月22日(月)から27日(土)の期間、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。

近年、うなぎ価格の高騰により、うなぎに代わる魚の蒲焼やうなぎに似せた商品など、うなぎ以外で土用丑の日に楽しめる商品が増えています。モンテールでは、土用丑の日の“おやつの時間”に楽しむスイーツとして、うなぎエキスの入ったエクレアとクレープを販売します。さらに漫画『天才バカボン』に登場する『ウナギイヌ』とコラボレーションした楽しいパッケージで、スイーツ売り場を盛り上げます。



「ながーいチョコエクレア」は、たっぷりつままったチョコクリームと濃厚な自家製チョコペースト、さらに表面にかかるチョコと一緒に楽しめるチョコづくしのエクレアです。チョコのクリームとペーストにうなぎエキスを加え、弊社定番エクレアの標準サイズに対して約1.3倍*1長くしてうなぎの細長い姿に似せました。自家製チョコペーストは、ベルギー産の芳醇な味わいが特徴のチョコを使用し、自社工場で炊くこだわりの素材です。そのこだわり素材をチョコクリームにも使用し、たっぷりチョコの味わいが楽しめるエクレアです。*1 長さには個体差があります。

「ながーいチョコクレープ」は、口当たりなめらかなチョコクリームに自家製チョコペーストを重ね、しっとりとしたチョコ生地を手巻きしたクレープです。マイルドな味わいのチョコクリームと濃厚なチョコペーストと一緒に楽しめるチョコ感たっぷりの味わいです。チョコのクリームとペーストの両方にうなぎエキスを加えました。

おやつ時間をさらに盛り上げてくれるユーモラスなキャラクターの『ウナギイヌ』は、遊び心を加えたこの商品にぴったりで、今回のコラボレーションが実現しました。

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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

《商品概要》

販売期間 2019年7月22日(月)～2019年7月27日(土)

■「ながーいチョコエクレア」(写真①)

税抜き希望小売価格:160円(沖縄のみ 200円)

税込希望小売価格:172円(沖縄のみ 216円)

販売エリア:全国



写真①



写真左:定番の「牛乳と卵のエクレア」
写真右:「ながーいチョコエクレア」

■「ながーいチョコクレープ」(写真②)

税抜き希望小売価格:160円(沖縄のみ 200円)

税込希望小売価格:172円(沖縄のみ 216円)

販売エリア:全国



写真②

『ウナギイヌ』とは

漫画『天才バカボン』に登場するキャラクター。

父はイヌ、母はウナギという

種を越えた強い愛から生まれた、奇跡の愛の結晶。

ニョロリと身をかかわしてピンチを乗り切る

要領の良さも持ち合わせている。



©Fuji Akatsuka

※画像使用の際には、コピーライトも併せて表記ください

《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*2

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で2003年から16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで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*3

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

*2(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」カテゴリの1999年から2018年のデータをもとにモンテールが調査)

*3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 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)