

報道関係各位

2022年12月22日
株式会社モンテール

素材に込められた「想い」を「おいしい」スイーツでつなぐ新シリーズ
第1弾として長野県産“葉とらずりんご”を使った『葉とらずりんごケーキ』を新発売
～発売にあわせ、生産者の方の想いやこだわりを発信する特設サイトも公開～
2023年1月4日(水)から2月28日(火)まで全国のスーパーにて販売

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、今回新たに展開する「つなぐつづく」シリーズの第1弾として、長野県産の“葉とらずりんご”を使用した「葉とらずりんごケーキ」を2023年1月4日(水)から2月28日(火)までの期間限定で新発売いたします。また、発売にあわせ、素材への想いやこだわりを生産者の方へインタビューした特設サイトも公開いたします。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールではこれまで、新鮮な生乳を仕入れて自社工場内で作る低温殺菌牛乳や、工場近隣でとれた新鮮な卵の他、スイーツに合う素材を厳選するなど、素材本来の味わいを活かしたスイーツを作り続けてきました。こうした取り組みの一環として、今回、日本各地の生産者の方の想いやおいしさへのこだわりが詰まった素材に着目し、それらを存分に楽しめるスイーツとして、「つなぐつづく」シリーズを企画しました。素材本来のおいしさを引き出したスイーツに仕立てるのはもちろん、パッケージには生産者の方の写真と共に、素材づくりへのこだわりを知れる特設サイトの二次元コードを掲載。スイーツを通じて、多くの方へ生産者こだわりの素材やその想いを少しでも知っていただくと共に、より一層おやつの時間がワクワクし、豊かに感じていただけることを目指しました。



長野県「フルプロ農園」徳永虎千代さんの“葉とらずりんご”をしっとりやわらかなチルドケーキに

「葉とらずりんごケーキ」は、長野県にある「フルプロ農園」の徳永虎千代さんの“葉とらずりんご”を使用した、りんごのシャキッとした食感としっとりやわらかな生地が楽しめるチルドケーキです。“葉とらずりんご”は、収穫まであえて葉を残す事でたくさん光合成され甘く育ち、また、葉を取る作業軽減から持続可能な栽培方法としても注目されています。このこだわりのりんごの風味や食感を引き出すよう、角切りにした果肉と合わせて果汁を生地に練りこみ、しっとりと焼き上げました。アーモンドプードルと焦がしバターもブレンドすることで、口どけ良く風味豊かに仕立てています。口にすると、どこかほっとするような優しい卵の風味と共に、りんごの自然な甘さと程よい酸味が広がり、りんごの食感をアクセントに楽しめます。

モンテールは、想いが込められた素材を、スイーツを通じて少しでも知ってもらうことで、これからの未来にその素材が続くようつないでいきたいと考え、定期的にこのシリーズを展開します。

《商品概要》

販売期間：2023年1月4日(水)～2月28日(火)

商品名：「葉とらずりんごケーキ」

税込希望小売価格：410円(沖縄のみ453円)

販売エリア：全国



長野県産“葉とらずりんご”の甘みがたっぷりと詰まった、りんごのシャキッとした食感としっとりやわらかな生地が楽しめる、ひんやり冷たいケーキです。「フルプロ農園」徳永さんのこだわりのりんごのおいしさを存分に感じられるよう、果実の味わいと共にシャキシャキとしたりんごの食感も楽しめるように工夫。製法と果肉のカットサイズを吟味した“葉とらずりんご”の角切りに加え、果汁も余すことなく生地に練りこみ、オーブンで焼き方や温度を調整しながらしっとり焼き上げました。小麦粉は程よい量に抑え、アーモンドプードルと焦がしバターもブレンドすることで、しっとり口どけが良く風味豊かに仕立てています。

《葉とらずりんごとは？》

収穫までりんごの葉を取らずに、日光をたっぷり当てて光合成をさせる栽培方法で育てたりんごです。葉っぱは、日光を浴びて光合成することで、空気中の炭酸ガスを吸い、養分としてりんごに供給するので、収穫まで葉を残すことによって、葉が太陽をたっぷり浴びて健やかに育ちます。

果実の表面に葉の影がついているのも“葉とらずりんご”の特徴ですが、見た目に色ムラができてしまうので、一般的なスーパーでの販売は少ないりんごです。



《生産者さんプロフィール》

長野県長野市「フルプロ農園」 徳永虎千代さん

<https://frupronouen.thebase.in/>

「フルプロ農園」は葉とらずのりんご、桃、ぶどう、栗などの生産を手がけている農園です。普段スーパーなどで目にするりんごの多くは、色が均一になるよう様々な作業を行っており、その中のひとつである、果実の周りの葉を取る「葉摘み」は、全作業の20%を占める大変な作業です。そこで「フルプロ農園」では、持続可能な農業と、おいしいりんごの生産を目指し「葉摘み」をしないことで、見た目より味を、そして作業の軽減化ができる「葉とらず」栽培を採用。



《生産者の方の想いやこだわりを発信する「つなぐつづく」シリーズ特設サイト》

特設サイトでは、「つなぐつづく」シリーズで使用する日本各地の魅力溢れる素材について、その素材に込められた生産者の方の想いやおいしさへのこだわり、生産者の方のインタビューを公開します。

■「つなぐつづく」シリーズ特設サイト※サイト公開日：2023年1月4日(水)～

URL：https://www.monteur.co.jp/tunagu_tuduku/



《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*

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で2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から23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

《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】281億円(2022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」カテゴリの1999年から2021年のデータをもとにモンテールが調査)

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)