

報道関係各位

2014年10月20日
株式会社モンテール

**見た目のインパクトに負けない本格的なキャラメルの味わい
約20cmの長〜い「たっぷりチョコエクレア・キャラメル」
近畿エリアで11月30日（日）までの限定発売**

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、近畿エリア限定で「たっぷりチョコエクレア・キャラメル」を発売いたします。2014年10月21日（火）からコンビニエンスストア、11月1日（土）からスーパーなど量販店で期間限定発売いたします。※一部近隣エリアでも販売予定。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。



売場で目立つインパクトのあるパッケージデザイン



チョコがたっぷり

全体にチョコをかけ、半分にキャラメルチョコをコーティング（チョコの量は当社定番商品比の約2倍）



人気No.1のキャラメル味

キャラメル、いちご、ミルク、チョコで試食調査を実施。最も人気が高かったのがキャラメル味

開発背景

モンテールでは、6月から社内プロジェクト「モンテール 大阪発スイーツ開発部」を立ち上げ、近畿エリアで親しまれるような限定商品の開発を進めてきました。

モンテールが大阪の人に支持されるキーワードを調査。『シンプルだけど上質』、『1つで2度おいしい』、『通常の2倍』、『ビッグサイズ』といったキーワードが上位にあがりました。※2ページ目の調査結果参照
さらに、大阪の専門店・量販店などのスイーツ売場で市場調査を行い、ロールケーキなど見栄えのする華やかなスイーツが多い中、『エクレア』はシンプルな仕立ての商品が多いことに着目をしました。

そこで、馴染の定番スイーツの1つである『エクレア』でこだわりの自家製素材を使い、味わいはもちろん、お得感とインパクトで価値をプラスした商品を開発するに至りました。

商品特長

- ・約20cmのエクレアに甘さを控えたキャラメルクリームをたっぷり詰め、エクレアの表面全体を口どけの良いチョコで覆い、さらにキャラメルチョコで半分をコーティング。
- ・キャラメルクリームは、モンテール自家製のカスタードとホイップクリーム、砂糖・生クリーム・バターから作られた無添加のキャラメルペーストを使用。さっぱりとした甘さの中に、キャラメル特有の後味に残るほろ苦さが感じられる上質な味わいにこだわりました。
- ・上品で本格的な味わいのキャラメルクリームと一緒に、チョコとキャラメルチョコが2層に重なったチョコの噛みごたえを存分に楽しめるエクレア。
- ・一人で贅沢に、またはシェアをして食べることもできる大きさ。

商品概要

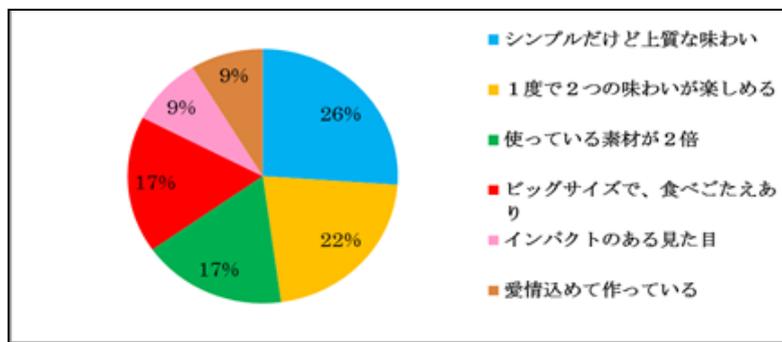
- ▼商品名：たっぷりチョコエクレア・キャラメル
- ▼税抜き希望小売価格：150 円
- ▼税込希望小売価格：162 円
- ▼販売エリア：近畿エリア ※一部近隣エリアでも販売予定
- ▼販売終了予定：2014 年 11 月 30 日（日）

=====参 考 資 料=====

アンケート調査結果

- ・アンケート調査日：2014 年 7 月 30 日
- ・回答者属性と回答者数：大阪府在住の女性 23 名
- ・調査方法：会場調査

Q. 大阪の人々に支持されるキーワードとして、最も良いと思うものを1つ選んでください。



『モンテール 大阪発スイーツ開発部』とは



近畿エリアでのファン獲得と認知向上を目指すために今年 6 月からスタートした社内プロジェクト。このプロジェクトは、商品開発と並行して特設 WEB サイトを立ち上げ、そこでフィクションの開発物語を計 14 話（2014 年 10 月 20 日現在）展開してきました。フィクションの開発物語では、大阪の街を様々な角度から探求して商品開発のポイントを探りました。

◆モンテール 大阪発スイーツ開発部 特設 WEB サイト◆

<http://www.monteur.co.jp/pr/osaka/>

メンバーは、大阪営業所の男性社員 4 名と、関東から参加する本社の企画開発部の女性社員 2 名（マーケティング担当 1 名、商品開発担当 1 名）の計 6 名。このほか、各部署から随時サポートの社員が参加して活動を推進します。

「モンテールの歌」を制作

このプロジェクトを盛り上げるテーマソングを制作にあたり、“浪速のモーツァルト”と呼ばれ大阪にゆかりのある作曲家のキダ・タロー氏を起用しました。キダ・タロー氏は、特設ウェブサイト上で展開しているフィクションの開発物語にも登場し、スイーツに関するエピソードも披露しました。

「モンテール 大阪発スイーツ開発部」のメンバーが歌う「モンテールの歌」は 10 月 23 日（木）に同開発部の特設 WEB サイトにて公開予定です。

こだわりの自家製素材

モンテールでは各工場でカスタードを製造しています。なめらかな口当たり仕上げるため、試行錯誤の末、熱伝導率の良い銅釜を使って炊くに至りました。さらにカスタードで使っている牛乳も自社工場内にミルクプラントを設置して、生乳本来の風味を生かしたスイーツ作りのために65度30分かけて殺菌し、こだわりの低温殺菌牛乳を作っています。



画像左：銅釜のカスタード、画像右：ミルクプラント

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：1954年（昭和29年）10月
- ◆売上高：253億円（2013年8月期）
- ◆事業内容：チルドデザート等の製造及び販売
- ◆本社：〒121-0815 東京都足立区島根 4-23-22
- ◆製造工場

つくば工場 〒306-0608 茨城県坂東市幸神平 33 つくばハイテクパークいわい
美濃加茂工場 〒505-0039 岐阜県美濃加茂市蜂屋台 1-5-1
総社工場 〒719-1133 岡山県総社市中原 88-8（2014年9月操業開始）
（美濃加茂工場のみ工場見学実施）

主な商品例

常時50～60種類の商品を展開

◆シュークリーム◆



◆ロールケーキ◆



◆エクレア◆



◆ワッフル◆



<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
- ◆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 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）