

NEWS RELEASE

報道関係各位

2014年12月16日
株式会社モンテール

バレンタインにもぴったり 人気のプラリネが楽しめる濃厚チョコスイーツを新発売 シュークリームやケーキなど計7品を期間限定発売

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）はアーモンドプラリネ※1を使った「ショコラプラリネのシュークリーム」、「大人のモンブラン・ショコラプラリネ」など計7品を2015年1月5日（月）から期間限定発売いたします。※商品により販売のエリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

これまで専門店で見かけることが多かったプラリネを使った商品が、最近ではお菓子や、アイスクリーム、ドリンクなどでも商品化され、徐々に身近な味わいとして浸透しつつあります。

※1 焙煎したナッツ類に加熱した砂糖を加えて煮詰めてカラメル状にしたものをプラリネと言います。モンテールでは今回アーモンドのプラリネで、それをさらにペースト状にして使用しています。



「ショコラプラリネのシュークリーム」は、タイプの違う2種類のチョコアーモンドプラリネクリームが楽しめるシュークリームです。口当たりのなめらかなクリームは、ホイップクリームとベルギー産のチョコ、モンテール自家製のカスタード、アーモンドプラリネペーストをあわせてクリーミーに仕上げました。一方、ベルギー産チョコとアーモンドプラリネをあわせたクリームは濃厚な味わいが特長です。この2種類のクリームを香ばしいシュークリーム生地につめました。アーモンドの香ばしさとチョコの上品な味わいが口いっぱいになり、濃厚な味わいが好まれる冬にぴったりのスイーツです。

「大人のモンブラン・ショコラプラリネ」は、アーモンドの香ばしい風味に洋酒の香りが効いた本格的な大人向けのスイーツです。しっとりした四角いチョコスポンジ生地の上に練乳入りのミルクィなホイップクリームを絞り、さらにチョコスポンジ生地を重ねました。そしてアーモンドプラリネ入りのチョコレート餡をたっぷり山状に盛って、食感の良い粒々のローストアーモンドをトッピングしました。

【販売期間：2015年1月5日（月）～2月28日（土）】

■「ショコラブラリネのシュークリーム」(写真①)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

販売エリア：北海道を除く全国



写真①



写真②

■「大人のモンブラン・ショコラブラリネ」(写真②)

税抜き希望小売価格：230円/税込希望小売価格：248円

販売エリア：全国



写真③

■「ショコラブラリネのプリン」(写真③)

税抜き希望小売価格：200円/税込希望小売価格：216円

販売エリア：北海道を除く全国

モンテール自家製の低温殺菌牛乳で作ったアーモンドブラリネの入ったチョコプリンの上に、アーモンドブラリネのホイップクリームとペーストをのせました。

【販売期間：2015年1月5日（月）～31日（土）】

■「ショコラブラリネのエクレア」(写真④)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

販売エリア：関西・中国・四国・九州・沖縄を除く全国

ベルギー産のチョコを使った、アーモンドブラリネとチョコの濃厚な味わいが楽しめるエクレア。

香ばしいエクレア生地の中に、ホイップクリームとあわせたなめらかなチョコアーモンドブラリネクリームとチョコアーモンドブラリネの濃厚なクリームを2層にしてつめ、ブラリネ風味のチョコで表面をコーティング。



写真④

■「手巻きクレープ・ショコラブラリネ」(写真⑤)

税抜き希望小売価格：130円/税込希望小売価格：140円

販売エリア：全国

ベルギー産のチョコを使った、アーモンドブラリネとチョコの濃厚な味わいと

粒々アーモンドの食感が楽しめるクレープ。ホイップクリーム、粒々のアーモンドとあわせたチョコアーモンドブラリネクリームと

チョコアーモンドブラリネの濃厚なクリームを2層に重ね、しっとりのクレープ生地で手巻きました。



写真⑤

■「ショコラブラリネのワッフル」

写真⑥【4個】税抜き希望小売価格：220円/税込希望小売価格：237円

写真⑦【2個】税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

販売エリア：全国

ホイップクリームにモンテール自家製のカスタードと

アーモンドブラリネペースト、粒々のアーモンドを加えたクリームを

チョコ風味のふんわりしっとりワッフル生地で包みました。

4個と2個入り。



写真⑥



写真⑦

<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 担当：柏木・平井

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）