

報道関係各位

2016年7月21日
株式会社モンテール

『土用の丑の日』は“うなぎエキス”入りスイーツで チョコづくしのクレープとエクレアを新発売 数量限定で7月27日（水）から30日（土）まで販売

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、うなぎエキスが入った「ながーいチョコクレープ」と「ながーいチョコエクレア」を2016年7月27日（水）から30日（土）の間、数量限定で発売します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

この商品は『土用丑の日』に向けたスイーツとして展開します。モンテールでは、新たなスイーツシーンの提案として、これまでスイーツ展開のなかった催事での商品開発に取り組んでいます。その一つとして、昨年、『土用丑の日』用のエクレアを発売し好評で、今年は新たにクレープを追加し、2品を展開します。催事感を演出するためパッケージにはうなぎのイラストを大きく描き、遊び心のあるデザインでスイーツ売場を盛り上げます。

「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モンテール自家製のベルギーチョコで作った濃厚なペーストを重ね、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プラス。

味わいの異なる濃厚なチョコのクリームとペーストをエクレア生地につめ、表面をチョココーティングした「ながーいチョコエクレア」は、チョコづくしの贅沢なエクレアです。モンテール自家製のベルギーチョコで作った濃厚なペーストと、それにホイップクリームなどをブレンドしたクリームはどちらもチョコ感たっぷりの味わいで、さらに口どけの良いチョコでエクレアの表面をコーティングしているため3つのチョコが重なり合い、リッチな味わいが口いっぱいに広がります。チョコのクリームとペーストの両方にうなぎエキスをプラス。

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。

販売期間：2016年7月27日（水）～30日（土） 数量限定販売



■ながーいチョコクレープ

販売エリア：全国
税抜き希望小売価格：150円
税込希望小売価格：162円
販売チャネル：スーパー、コンビニなど



■ながーいチョコエクレア

販売エリア：全国
税抜き希望小売価格：150円
税込希望小売価格：162円
販売チャネル：スーパー、コンビニなど

<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、自社銅釜で焼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：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）