

**今、注目のイースター限定スイーツ
卵を使ったカスタードが主役のスイーツを新発売
春を感じるカラフルなパッケージでイースターをお祝い**

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、イースターに合わせ2016年3月19日（土）から「カスタードプリンのシュークリーム」など卵を使ったイースター限定商品3品を発売いたします。イースターを盛り上げるこれらの商品は、4月30日（土）までの期間限定でスーパーやコンビニなどで販売します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

『卵』を使ったモンテール自家製の「カスタード」※参考1が主役

風味となめらかさを重視したモンテールのカスタードは、卵と自家製の低温殺菌牛乳などを使い、各工場にある専用の銅釜で毎日作っています。今回、イースターで発売する商品は、この自家製カスタードが存分に楽しめるスイーツです。



「カスタードプリンのシュークリーム」は、プリン風のクリームとカラメルペーストの2層仕立てのシュークリームです。自家製の濃厚なカスタードとホイップクリームに、練乳を加えてコクのある甘さをプラスしたクリームは、ほろ苦いカラメルペーストと合わさると、まるでプリンを食べているかのような味わいです。エクレアとクレープも自家製カスタードが楽しめる仕立てです。20cmほどあるクレープは、切り分けて食べられるファミリーサイズです。

また、『イースターエッグ』を連想させる卵型の容器に入ったプリン2品も3月31日（木）まで発売中。「なめらかカスタードプリン」は、なめらかな口どけのカスタードプリンの上に、ミルククリームを重ね、カラメルペーストをトッピングしました。自家製の濃厚なカスタードと低温殺菌牛乳にホイップクリームを加えてなめらかに仕上げた、優しい甘さのプリンとミルククリームが溶けあい、カスタードの風味が広がります。カラメルペーストでほろ苦さをプラスしました。また、同じくチョコ入りの自家製カスタードを使ったプリンが楽しめる「なめらかチョコプリン」は、クリーム、ソースもチョコ風味で仕立てたチョコづくしのプリンです。

イースター（復活祭）は、イエス・キリストの復活を祝うお祭りです。『生命の象徴』とされる『卵』と『うさぎ』がシンボルマーク化されており、卵に絵を描いた『イースターエッグ』が有名です。近年、イースター（復活祭）に関連したお菓子や人気テーマパークのイベントなどが展開されて注目が集まっており、ハロウィンに次ぐ成長市場とも言われています。『卵』を主原料とするスイーツとは関連が強く、モンテールでは新たなスイーツ需要を喚起すべく、限定スイーツとして卵を楽しめる味わいと、売場で目を引くようなカラフルなパッケージで展開します。

【商品概要】

《販売期間 2016年3月19日（土）～4月30日（土）店着》

■「カスタードプリンのシュークリーム」(写真①)

沖縄を除く税抜き希望小売価格：120円／沖縄を除く税込希望小売価格：129円
販売エリア：北海道を除く全国
自家製カスタードにホイップクリームをブレンドしたプリン風のクリームとカラメルペーストの2層仕立てのシュークリーム。



写真①

■「カスタードプリンのエクレー」(写真②)

沖縄を除く税抜き希望小売価格：120円／沖縄を除く税込希望小売価格：129円
販売エリア：北海道を除く全国
自家製カスタードにホイップクリームをブレンドしたプリン風のクリームとカラメルカスタードの2層仕立てのエクレー。口どけなめらかなチョコでエクレーの表面をコーティング。



写真②

■「カスタードプリンのクレープ」(写真③)

沖縄を除く税抜き希望小売価格：360円／沖縄を除く税込希望小売価格：388円
販売エリア：北海道を除く全国
自家製カスタードで作ったプリンとなめらかなミルククリーム、カラメルペーストをしっとりした生地で手巻きをしたクレープ。20cmほどあるファミリーサイズ。



写真③

《発売中 3月31日（木）までの発売》

■「なめらかカスタードプリン」(写真④)

税抜き希望小売価格：220円／税込希望小売価格：237円
販売エリア：北海道、沖縄を除く全国
自家製の低温殺菌牛乳とカスタードなどで仕立てたなめらかな口どけのプリンにミルククリームとカラメルペーストをトッピング。かわいらしい卵型容器入り。



写真④

■「なめらかチョコプリン」(写真⑤)

税抜き希望小売価格：220円／税込希望小売価格：237円
販売エリア：北海道、沖縄を除く全国
自家製の低温殺菌牛乳とチョコカスタードなどで仕立てたなめらかな口どけのプリンにチョコクリームとチョコをトッピング。かわいらしい卵型容器入り。



写真⑤

※参考1 モンテールこだわりの自家製カスタードについて



- ・工場近くの卵と自家製の低温殺菌牛乳を使用。
- ・各工場毎日製造。『カスタード室』という専用の場所で専任者が製造を担当。
- ・熱伝導率の良い銅釜を使うことで、熱が均一に加わる。それにより、口あたりのなめらかさにこだわったカスタードができる。
- ・出来上がったカスタードは小分けにして、いったん冷やす。
- ・冷やすことでよりなめらかなクリームになる。
- ・銅釜は衛生的に保つため、全てのパーツを取り外して、分解洗浄が出来るようになっている。

＜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 対応工場で生産

※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）