

報道関係各位

2015年7月28日
株式会社モンテール

スイーツの暑さ対策は『塩』とクールな見た目

夏にぴったりの「塩バニラアイスのシュークリーム」など新発売

2015年8月31日（月）までの期間限定販売

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、夏にぴったりのアイスクリームをイメージした「塩バニラアイスのシュークリーム」、「ソフトクリームプリン・バニラ」などを2015年8月1日（土）から31日（月）までの期間限定で販売いたします。※商品により販売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。



「塩バニラアイスのシュークリーム」は、たまご感のある『バニラアイス』の味わいをイメージし、塩を加えてすっきりと食べやすく仕立てた夏にぴったりのシュークリームです。モンテール自家製のカスタードや北海道産の生クリーム、ホイップクリーム、バニラシードなどをあわせたコクのあるクリームに、塩と隠し味程度の洋酒を加えて、すっきりとした甘さに仕上げました。季節と味わいに合うよう、清涼感のある淡い水色のパッケージです。

ソフトクリームのような形をした「ソフトクリームプリン・バニラ」は、モンテール自家製の低温殺菌牛乳で作ったプリンの上に、ソフトクリームをイメージしてミルククリームを渦巻き状に重ね、そのクリームの上にとろりとしたカスタードをトッピング。つるんとしたプリンとなめらかなクリームの食感が一緒に楽しめます。

モンテールでは、手軽に本格的な味わいが楽しめる商品づくりを目指し、チルドデザート市場を盛り上げて参ります。

販売期間 2015年8月1日(土)～31日(月)

※販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「塩バニラアイスのシュークリーム」(写真①)

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

「バニラアイス」をイメージした夏にぴったりの爽やかな味わい。

モンテール自家製のカスタードに北海道産の生クリーム、ホイップクリーム、バニラシードをブレンドし、塩を加えて夏仕立てのクリームに仕上げました。



写真①

■「塩バニラアイスのエクレア」(写真②)

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円

「バニラアイス」をイメージした夏にぴったりの爽やかな味わい。

モンテール自家製のカスタードに北海道産の生クリーム、ホイップクリーム、バニラシードをブレンドし、塩を加えて夏仕立てのクリームに仕上げました。エクレアの表面は白いチョコレートでコーティング。



写真②

■「手巻きクレープ・塩バニラアイス」(写真③)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：130円/税込希望小売価格：140円

「バニラアイス」をイメージした夏にぴったりの爽やかな味わい。

モンテール自家製のカスタードに北海道産の生クリーム、ホイップクリーム、バニラシードをブレンドし、塩を加えた夏仕立てのクリームとカスタードソースの2層仕立て。しっとりしたクレープ生地を手巻きして仕上げました。



写真③

■「ソフトクリームプリン・バニラ」(写真④)

販売エリア：北海道、沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：200円/税込希望小売価格：216円

まるでソフトクリームのような見た目のプリンです。

自家製の低温殺菌牛乳で仕立てたプリンの上にホイップクリームを絞り、カスタードソースをトッピング。



写真④

■「ソフトクリームプリン・チョコ」(写真⑤)

販売エリア：関東、甲信越、東北、東海、北陸、三重県

税抜き希望小売価格：200円/税込希望小売価格：216円

まるでソフトクリームのような見た目のプリンです。

チョコプリンの上にチョコクリームを絞り、チョコソースをトッピング。



写真⑤

<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 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)