

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年1月28日  
株式会社モンテール

2月1日から29日までの限定商品  
カカオの香りが楽しめるクーベルチュールチョコのスイーツを新発売  
バレンタインスイーツのレシピを動画で同時公開

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、バレンタインにあわせベルギー産のクーベルチュールチョコを使ったスイーツ6品を2016年2月1日（月）から29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。

クーベルチュールチョコを使った本格チョコスイーツ

カカオの芳醇な香りが楽しめるベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使用し、クリームとあわせてもチョコの味わいが存分に楽しめるスイーツに仕立てました。今回、シュークリーム、エクレアといった定番スイーツからワッフルやプリンなど幅広い商品を展開します。また、家族、友人、同僚などと一緒に季節のイベントであるバレンタイン用としても楽しめるよう、複数個入りのファミリーサイズと、手軽に一人でも楽しめる個食タイプも発売します。



「ベルギーショコラのエクレア」は、エクレア生地の中に、カカオの味わいが楽しめる口当たりなめらかなチョコクリームをつめ、表面もクーベルチュール入りのチョコレートでコーティングしたエクレアです。ベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使って自社工場で炊いた濃厚なペーストとホイップクリーム、風味づけに洋酒などを加えたチョコクリームは濃厚な味わいで、エクレア表面のコーティングチョコも加わって、口いっぱいにかカオの風味が広がります。分けて食べられる小さいサイズのエクレアが6個入った商品も同時発売します。

飾るだけで作れるバレンタインデコスイーツにもぴったり

本格的なチョコ味のスイーツは、そのまま楽しめることはもちろん、フルーツやクリームを添えるだけの簡単なデコレーションでバレンタインスイーツとしても活用できます。生地を焼くなどの難しい工程もなく、飾りつけをするだけで手軽にオリジナルスイーツが作れます。



※モンテールのレシピサイトでもバレンタイン特集を展開中  
<http://recipe.monteur.co.jp/sp/96.html>

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。

## 【商品概要】

販売期間 2016年2月1日(月)～29日(月) 店着  
販売チャネル：スーパー、コンビニなど

### ■「ベルギーショコラのエクレア」(写真①)

販売エリア：全国

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



写真①

### ■「ベルギーショコラのシュークリーム」(写真②)

販売エリア：北海道を除く全国

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

カカオが香るベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使った自家製ペーストとホイップクリームをあわせたクリームが楽しめるシュークリーム。



写真②

### ■「12P ベルギーショコラのプチシュー」(写真③)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：260円

沖縄を除く税込希望小売価格：280円

カカオが香るベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使った自家製ペーストとホイップクリームをあわせたクリームが楽しめるひと口サイズのシュークリーム。12個入り。



写真③

### ■「6P ベルギーショコラのプチエクレア」(写真④)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：260円

沖縄を除く税込希望小売価格：280円

カカオが香るベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使った自家製ペーストとホイップクリームをあわせたクリームが楽しめるこぶりサイズのエクレア。

表面もクーベルチュール入りのチョコレートでコーティング。6個入り。



写真④

### ■「5P ベルギーショコラのワッフル」(写真⑤)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：260円

沖縄を除く税込希望小売価格：280円

カカオが香るベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使った自家製ペーストとホイップクリームをあわせたクリームをふんわりとしたワッフル生地で包みました。

5個入り。



写真⑤

### ■「ベルギーショコラのプリン」(写真⑥)

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：200円

沖縄を除く税込希望小売価格：216円

カカオが香るベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使った濃厚な

プリンの上にショコラクリームを重ね、クーベルチュール入りのチョコレートをトッピング。



写真⑥

<モンテールのこだわり>

◆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)