モンテール

NEWS RELEASE

報道関係各位

2015 年 12 月 21 日
株式会社モンテール

ドトールコーヒーと芳醇なエスプレッソペーストを共同開発

コーヒーの香り際立つ 2 層仕立てのシュークリームとクレープ新登場

2016 年 1 月 4 日（月）～1 月 31（日）まで期間限定発売

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、2016 年 1 月 4 日（月）から株式会社ドトールコーヒー（本社：東京都渋谷区、以下ドトールコーヒー）と共同開発したチルドデザート「2 層仕立てのエスプレッソシュークリーム」と「2 層仕立てのエスプレッソクレープ」を 1 月 31 日（日）までの期間限定で全国にて販売いたします。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。ドトールコーヒーショップでは販売しておりません。

コーヒーの旨味を凝縮したオリジナル「エスプレッソペースト」を共同開発

今年で 3 年目を迎えるドトールコーヒーとのコラボ商品。今回は、これまでの取り組みを元に特別にオリジナル「エスプレッソペースト」を共同で開発し使用しています。

このエスプレッソペーストは、ドトールコーヒーの焙煎技術により引き立たせた華やかな香りと旨味を楽しめるオリジナルペーストです。力強さのある苦みとキレのある風味のコーヒーを濃縮させ、口で溶けていく瞬間、コーヒー本来の香りがたつオリジナルのエスプレッソペーストが完成しました。今回発売する「2 層仕立てのエスプレッソシュークリーム」と「2 層仕立てのエスプレッソクレープ」はこのエスプレッソペーストとモンテール自家製の生乳から作ったカスタードやクリームを組み合わせた、本格的コーヒースイーツです。

「エスプレッソペースト」と「コーヒークリーム」の 2 層が織りなす深い味わい

「2 層仕立てのエスプレッソシュークリーム」は、今回共同で開発した「エスプレッソペースト」に、モンテール自家製の低温殺菌牛乳で炊いたカスタードクリームと、そのクリームに最もマッチするドトールのコーヒーエキスをブレンドした「コーヒークリーム」を 2 層にして、シュー生地に包んだシュークリームです。

「2 層仕立てのエスプレッソクレープ」は、しっとりと柔らかなクレープ生地に、エスプレッソペーストとコーヒークリームを重ね、手巻きでふんわり巻いたクレープです。

風味豊かなコーヒークリームと、芳醇なエスプレッソペーストの 2 層が織りなす味わい深いハーモニーを楽しめます。

（右）「2 層仕立てのエスプレッソシュークリーム」
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
（左）「2 層仕立てのエスプレッソクレープ」
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

その他、同日にドトールコーヒーで人気のカフェラテ、ココアの味わいを冷たいムースで楽しめる「ドトール・とろけるカフェラテ」「ドトール・とろけるココアムース」、濃厚なココアペーストとオリジナルホイップをブレンドした「濃厚仕立てのココアエクレア」の 3 アイテムも発売します。

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。

商品概要

◆オリジナル「エスプレッソペースト」を使用した新商品

■「2 層仕立てのエスプレッソシュークリーム」（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

ドトールコーヒーと共同開発したオリジナル「エスプレッソペースト」と
なめらかな「コーヒークリーム」2 層のクリームが香ばしいシュー生地にたっぷり。

写真①

■「2 層仕立てのエスプレッソクレープ」（写真②）

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

柔らかなクレープ生地で、オリジナル「エスプレッソペースト」と
「コーヒークリーム」2 層のクリームをひとつひとつ丁寧に手巻きしました。

写真②

◆ドトールコーヒー監修～人気のシリーズも冬仕立てで新発売～

■「ドトール・とろけるカフェラテ」（写真③）

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：220 円／税込希望小売価格：237 円

ドトールコーヒーで人気のカフェラテを冷たいコーヒームースに。厳選した
コーヒーで仕立て、豊かな香りが楽しめるとろける様なムースに。
なめらかなミルククリームとコーヒーパウダーをトッピング。

写真③

■「ドトール・とろけるココアムース」（写真④）

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：220 円／税込希望小売価格：237 円

ドトールコーヒーで人気の濃厚なカカオ風味のココアを冷たいムースに
仕上げました。その上に、ミルククリームとチョコをトッピング。
ドトールコーヒーで人気のココアに近づけるため、自家製の
ココアカスタードを炊きました。

写真④

写真⑤

■「濃厚仕立てのココアエクレア」（写真⑤）

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：120 円／税込希望小売価格：129 円

ドトールコーヒーで人気のココアを再現した、濃厚でなめらかなココアクリームを
エクレア生地にたっぷり包みました。濃厚なココアクリームを引き立たせるようビターなチョコでコーティング。

＜モンテールのこだわり＞

◆産地直結型工場で、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）