

報道関係各位

2016年4月28日  
株式会社モンテール

### 初夏の爽やかな味わいが楽しめる

## 北海道産の生クリームとチーズを使ったスイーツを新発売

2016年5月1日（日）から期間限定発売

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、2016年5月1日（日）から31日（火）まで「北海道ソフトのシュークリーム」、「5P/2P 北海道チーズのワッフル」など計8品を期間限定で発売いたします。\*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。

スイーツにぴったりの北海道産の生クリームとチーズをそれぞれ使い、『ミルクィなソフトクリームをイメージしたスイーツ』と『チーズの風味を生かしたスイーツ』の2種類で展開します。梅雨のない爽やかなイメージの北海道をテーマにした、初夏にぴったりのひんやりスイーツです。

「北海道ソフトのシュークリーム」は、なめらかなソフトクリームの味わいをイメージしたシュークリームです。モンテール自家製のカスタードに、ホイップクリームと北海道産の生クリーム、さらに練乳を加えた、とろりとなめらかなクリームをシュー生地につめました。生クリームが加わることで濃厚な風味に仕上がり、練乳がソフトクリームのようなやさしい甘さをプラスします。

ふんわりとしたワッフル生地とともになめらかなチーズクリームと一緒に楽しめる「5P/2P 北海道チーズのワッフル」は、北海道チーズとサワークリームを使ったマイルドな酸味のあるクリームが特長です。甘いワッフル生地とのバランスが良く、チーズのまろやかな酸味を後味まで楽しむことができます。

『北海道ソフト』、『北海道チーズ』のどちらが食べたいかを事前にツイッターでアンケートをしたところ、『両方食べたい』（43%）が最も多く、どちらも関心の高いテーマであることが分かりました。（アンケートはモンテール公式ツイッターにて、4月20日～21日まで実施。全675票）

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、「おやつ時間」のワクワクをお届けします。

### 北海道産の生クリームを使った新商品

【販売期間 2016年5月1日（日）～31日（火）】

#### ■「北海道ソフトのシュークリーム」（写真①）

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



写真①

#### ■「北海道ソフトのエクレア」（写真②）

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

ソフトクリームのような味わいに仕立てたエクレア。北海道生クリームとホイップクリームをブレンドしたミルクィな味わいのクリームをたっぷりつめました。ミルク風味のチョコで表面をコーティング。



写真②

## 北海道産のチーズを使った新商品

【販売期間 2016年5月1日（日）～31日（火）】

### ■「5P/2P北海道チーズのワッフル」（写真③④）



写真③④

販売エリア：全国

【5個】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

【2個】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

### ■「12P北海道チーズのプチシュー」（写真⑤）



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

北海道産チーズのペーストとサワークリームをブレンドしたなめらかなチーズクリームをひと口サイズのシュー生地につめました。12個入り。

### ■「6P北海道チーズのプチエクレア」（写真⑥）



写真⑥

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

北海道産チーズのペーストとサワークリームをブレンドしたなめらかなチーズクリームを小さいサイズのエクレアにつめました。ミルク風味のチョコで表面をコーティング。6個入り。

### ■「手巻きクレープ・北海道チーズ」（写真⑦）



写真⑦

販売エリア：全国

沖縄を除く税抜き希望小売価格：130円

沖縄を除く税込希望小売価格：140円

北海道産チーズのペーストとサワークリームをブレンドしたなめらかなチーズクリームにブルーベリーペーストを重ね、しっとりクレープ生地で手巻きしました。

### ■「贅沢クレープロール・北海道チーズ」（写真⑧）



写真⑧

販売エリア：全国

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

北海道産チーズで作ったムースとクリームをしっとりクレープ生地で手巻きしました。複数で食べられるファミリーサイズのクレープです。

<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 対応工場生産

※画像データが必要な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）