

報道関係各位

2015年3月26日  
株式会社モンテール

片手で食べられて春のおでかけにもぴったり  
カスタード好きにはたまらない濃厚カスタードが主役のスイーツ  
ベルギー産のチョコを使った商品も同時発売

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、2015年4月1日（水）より、ホットドッグを食べるようにワンハンドで手軽に食べられる「牛乳と卵のクリームサンド・カスタード」と「牛乳と卵のクリームサンド・ショコラ」を期間限定で発売いたします。※商品により販売期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

商品開発担当者が、1個で満足感があり、手軽に食べることができるスイーツがあったらいいのにと感じた学生時代の経験をもとに、口当たりの軽いスポンジ生地で程よい食べ応えがあり、片手で食べられる商品を企画しました。またこの商品は、モンテール入社2、3年目の社員が参加する商品企画を学ぶ研修で発案され、モンテールの強みである自家製カスタードが主役の商品が生まれました。

モンテールでは各工場、商品に使う牛乳やカスタードクリームを作っています。牛乳では、生乳の風味が活かした仕上がりにするため65度30分かける低温殺菌を行い、カスタードではきめの細かいなめらかな食感を生み出すため、熱伝導率の良い銅釜で炊くこだわりを持っています。



この商品専用の容器を開発。  
真ん中に切り込みを入れ割りやく。  
片手で手軽に食べられます。

「牛乳と卵のクリームサンド・カスタード」は、ミルクスポンジ生地に、ホイップクリームと自家製カスタード、北海道産生クリーム、バニラシードなどをあわせたミルクィなクリームをのせ、さらに自家製カスタードを重ねて巻いたケーキです。卵白と砂糖で作ったメレンゲをベースとしたスポンジ生地は口どけがよく、ふわふわとしたミルク風味のクリームの甘さと、たまご感たっぷりのカスタードの濃厚な味わいが口いっぱい広がります。

「牛乳と卵のクリームサンド・ショコラ」は、メレンゲをベースとした口どけの良いチョコスポンジ生地に、ホイップクリームと自家製カスタード、北海道産生クリームなどをあわせたクリームをのせ、チョコ味のカスタードを重ねました。このチョコ味のカスタードも自家製で、ベルギー産のチョコレートを utilisant、濃厚な味わいのカスタードです。

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。

■「牛乳と卵のクリームサンド・カスタード」(写真①)

税抜き希望小売価格：140 円／税込希望小売価格：151 円

販売エリア：関東・甲信越・東北・東海・北陸・三重県

販売期間：2015 年 4 月 1 日（水）～5 月 31 日（日）



写真①



写真②

■「牛乳と卵のクリームサンド・ショコラ」(写真②)

税抜き希望小売価格：140 円／税込希望小売価格：151 円

販売エリア：関東・甲信越・東北・東海・北陸・三重県

販売期間：2015 年 4 月 1 日（水）～30 日（木）

参考資料

●自家製カスタードは工場内に専用の製造部屋があり、毎日作っています。熱伝導率が良い銅の釜を使うことで均一に熱が加わり、なめらかなカスタードに仕上がります。カスタードには自家製の低温殺菌牛乳を使用し、モンテールのほとんどの商品のクリームにこの自家製カスタードが使われています。



●低温殺菌牛乳について

各工場では生乳を仕入れ、「ミルクプラント」で低温殺菌牛乳を製造。このミルクプラントから各製造現場へパイプを通して牛乳が供給され商品に使用している。



<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）