

**今年注目の『イースター』で楽しむスイーツ
まるでたまごのような見た目が可愛い食感の違うプリンを新発売
4月30日（木）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、2015年3月1日（日）から食感の違いが楽しめる2種類のプリン「カラメルカスタードプリン（かため）」と「ミルクカスタードプリン（なめらか）」を4月30日（木）までの期間限定で発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

クリスマスやハロウィンなど数あるイベント・催事の中で、イースター（復活祭）は近年注目が集まっている市場です。モンテールでも新たなスイーツ需要を掘り起こすべく、イースターの象徴である『たまご』や『うさぎ』を取り入れ、今年初めてイースターに向けた商品を開発いたしました。また、人気のテーマパークやお菓子でもイースターに関連した展開がされています。

**食感の違いが楽しめる『かため』と『なめらか』のプリン
モンテールの自家製低温殺菌牛乳と新鮮な卵で作った濃厚カスタードを使用**



■「カラメルカスタードプリン（かため）」（写真左）

税抜き希望小売価格：220 円
税込希望小売価格：237 円
販売エリア：北海道を除く全国



■「ミルクカスタードプリン（なめらか）」（写真右）

税抜き希望小売価格：220 円
税込希望小売価格：237 円
販売エリア：北海道を除く全国

かたくぷるんとした食感の「カラメルカスタードプリン」 写真左

モンテールの自家製素材をたっぷりを使い、たまご風味のあるかためのプリンです。自社工場内で30分かけて作る生乳の風味が活かした低温殺菌牛乳とそれを使って工場で作った濃厚なカスタードをプリンに使用し、たまご感のある味わいに仕立てました。プリンに重ねるクリームにも自家製カスタードを加え、そのクリームの上にさらにカラメルペーストを重ねました。しっかりとした食感のあるプリンにカラメルのほろ苦さがアクセントです。

なめらかな食感の「ミルクカスタードプリン」 写真右

モンテールの自家製素材をたっぷりを使い、口に入れるとなめらかに溶けてゆくミルク感のあるプリンです。自社工場内で30分かけて作る生乳の風味が活かした低温殺菌牛乳とそれを使って工場で作った濃厚なカスタードをプリンに使用し、練乳でミルクなコクと甘みをプラスしました。プリンの上には、柔らかいミルククリームを重ね、自家製カスタードをとろりとしたソースにしてトッピングしました。

＜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）