

報道関係各位

2015年12月21日
株式会社モンテール

アイス、ドーナツでも “もちっ” と食感が続々登場
もちっと生地と白あん入りクリームと一緒に楽しめる和スイーツを新発売
ショコラ、抹茶を2016年1月4日（月）より順次発売

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、もちっとした生地が楽しめる和スイーツ「こづつみ餅・ショコラ」を2016年1月4日（月）より、「こづつみ餅・京都宇治抹茶」を2月1日（月）よりスーパーやコンビニなどで発売いたします。※商品により販売エリアと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。

今、注目の“もちっ”と食感

『餅』をイメージした“もちっ”とした生地でなめらかなクリームを包んだこの和スイーツは、11月に発売を開始した新シリーズで、カスタードと宇治抹茶に続く新商品です。最近では、餅を使ったアイスクリームや、もちり生地のだーナツなどが人気で、餅やそれを連想させる食感のスイーツが話題となっています。

販売期間
2016年1月4日（月）～31日（日）店着



「こづつみ餅・ショコラ」
販売エリア：
東北・関東・甲信越・東海・北陸、三重県
税抜き希望小売価格：100円
税込希望小売価格：108円

販売開始
2016年2月1日（月）～ 定番商品



「こづつみ餅・京都宇治抹茶」
販売エリア：北海道、沖縄を除く全国
税抜き希望小売価格：120円
税込希望小売価格：129円

『白あん』入りクリームで本格和スイーツに

2016年1月4日（月）から31日（日）までの限定商品「こづつみ餅・ショコラ」は、ショコラクリームを、ほんのり甘くもちっとした食感の生地で包んだ、見た目も『餅』を思わせるスイーツです。ショコラクリームにはモンテール自家製の銅釜炊きカスタードとベルギーチョコを使用し、ホイップクリームと、さらに今回は『白あん』も練り込み、もちっと生地と合う濃厚な口当たりのクリームに仕上げました。

2016年2月1日（月）から発売となる「こづつみ餅・京都宇治抹茶」は、ほろ苦い抹茶クリームとほんのり甘く、もちっとした生地と一緒に楽しめるスイーツです。京都産の宇治抹茶を使い、モンテール自家製の銅釜炊きカスタードとホイップクリーム、もちっと生地と相性の良い「白あん」を練り込んだ濃厚なクリームが特長です。

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。

<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）

参考資料

発売中の「こづつみ餅」シリーズ



◆「こづつみ餅・カスタード」 **※定番商品**

販売エリア：北海道、沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：100 円

税込希望小売価格：108 円

カスタードクリームを包んだもちもち食感のスイーツです。自家炊きカスタードときび砂糖をブレンドしたなめらかなクリームをもちもち生地で包みました。



◆「こづつみ餅・宇治抹茶」 **※2016年1月31日(日)販売終了**

販売エリア：北海道、沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：120 円

税込希望小売価格：129 円

宇治抹茶クリームを包んだもちもち食感のスイーツです。自家炊きカスタードと抹茶ペーストをブレンドしたなめらかなクリームをもちもち生地で包みました。

話題の“もちっ”と食感のスイーツ

★アイスクリーム

餅を使った和のアイスクリーム。

今年2月に発売し、予想上回る人気商品のため、販売を休止。
12月より発売を再開。

★ドーナツ

もちもちとしたドーナツ生地とシュー生地をブレンドして作った、
外側がさっくり、内側がもっちりとした食感のドーナツ。

12月15日から期間限定販売。