

報道関係各位

2015年8月20日
株式会社モンテール

高級ラム酒を使った大人が楽しめるスイーツ 秋の味覚『栗』を練り込んだプレミアムなプリンが新発売 『かぼちゃ』や『さつまいも』のスイーツも同時発売

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、高級なラム酒を使った大人が楽しめる栗づくしのプリン「黄金の焼プリン・モンブラン」を2015年9月1日（火）から30日（水）までの限定で販売します。また『かぼちゃ』や『さつまいも』など秋を感じさせる素材を使ったスイーツを2015年8月21日（金）より順次発売いたします。※商品により発売日と期間、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。

栗のペーストが練り込まれた大人向けのプレミアムなプリン



写真①



■「黄金の焼プリン・モンブラン」（写真①）

販売期間 2015年9月1日（火）～30日（水）店着

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

販売エリア：関東、甲信越、東北、東海、北陸、三重県

税抜き希望小売価格：280円／税込希望小売価格：302円

「黄金の焼プリン・モンブラン」は、栗のペーストが練り込まれたプリンとモンテール自家製の栗の餡※参考、栗の甘露煮が一緒になった、栗の味わいが存分に楽しめるプリンです。下からカラメルソース、栗プリン、ミルククリーム、スポンジ生地、栗の餡、甘露煮の栗の仕立てです。北海道産の生クリームとホイップクリーム、高級ラム酒などを使ったミルククリームは、栗の風味を引き立て、なめらかな食感もプラスします。カラメルのほろ苦さが効いた大人が楽しめる味わいです。

これは、1994年に発売したモンテールのロングセラー定番商品「焼プリン・モンブラン」※参考をアレンジし、贅沢に仕上げた商品です。

この他、イタリア栗やかぼちゃ、さつまいもなど、秋の素材を使ったスイーツをバラエティ豊かに展開します。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。

販売期間：2015年8月21日（金）～9月30日（水）店着 ※販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「手巻きクレープ・イタリア栗」（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

（沖縄のみ9月1日～発売：税抜き希望小売価格：160円／税込希望小売価格：172円）

イタリア産の栗を使ったクレープ。栗のダイス入りミルククリームと栗の濃厚な自家製の餡を2層に重ね、しっとりしたクレープ生地で手巻きして仕上げました。



写真②

■「2P/4P イタリア栗のワッフル」（写真③④）

販売エリア：全国

写真③【2個】税抜き希望小売価格：120円／税込希望小売価格：129円

写真④【4個】税抜き希望小売価格：220円／税込希望小売価格：237円

（沖縄のみ9月1日～発売

【2個】税抜き希望小売価格：150円／税込希望小売価格：162円

【4個】税抜き希望小売価格：250円／税込希望小売価格：270円）

イタリア産の栗を使ったワッフル。栗の濃厚な自家製の餡とホイップクリーム、栗のダイスなどをあわせたクリームをふんわりしっとり食感の生地で包みました。2個と4個入り。



写真③



写真④

販売期間：2015年8月21日（金）～10月31日（土）店着 ※販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「イタリア栗のシュークリーム」（写真⑤）

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

（沖縄のみ9月1日～発売：税抜き希望小売価格：150円／税込希望小売価格：162円）

イタリア産の栗の濃厚な自家製餡を使った2種類のクリームと一緒に楽しめるシュークリーム。



写真⑤

■「2P/6P パンプキンの手巻きロール」（写真⑥⑦）

販売エリア：全国

写真⑥【2個】税抜き希望小売価格：125円／税込希望小売価格：135円

写真⑦【6個】税抜き希望小売価格：360円／税込希望小売価格：388円

（沖縄のみ9月1日～発売

【2個】税抜き希望小売価格：155円／税込希望小売価格：167円

【6個】税抜き希望小売価格：390円／税込希望小売価格：421円）

北海道産を使った自家製のかぼちゃ餡とホイップクリームなどをあわせたクリームをふんわりとしたかぼちゃのスポンジ生地を手巻きして仕上げました。2個と6個入り。



写真⑥



写真⑦

■「5P とろ生カステラ・マロン」（写真⑧）

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：380円／税込希望小売価格：410円

（沖縄のみ9月1日～発売：税抜き希望小売価格：410円／税込希望小売価格：442円）

栗のダイスや自家製の栗の餡、自家製のカスタードをあわせた口どけなめらかなクリームを、蜂蜜入りのふんわりしっとり食感のカステラ生地ですンドしました。



写真⑧

販売期間：2015年9月1日（火）～30日（水）店着 ※販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「スイートポテトのシュークリーム」（写真⑨）

販売エリア：関東、甲信越、東北、東海、北陸、三重県

税抜き希望小売価格：120円／税込希望小売価格：129円

さつまいも「鳴門金時」を使った2種類のクリームと一緒に楽しめるシュークリーム。



写真⑨

■「焼プリン・モンブランのエクレア」（写真⑩）

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

（沖縄のみ：税抜き希望小売価格：150円／税込希望小売価格：162円）

モンテールの定番商品「焼プリン・モンブラン」の味わいをイメージしたエクレア。モンテール自家製のカスタード、ホイップクリーム、カラメルソースなどをあわせたプリンクリームと自家製の栗の餡と自家製カスタードをあわせたクリームの2層仕立て。エクレアの表面を栗の風味のチョコでコーティング。



写真⑩

※参考

自家製素材について

モンテールでは、牛乳、カスタード、栗やかぼちゃの餡は全て自社工場で製造しています。

○牛乳：生乳のまま仕入れて、工場内にあるミルクプラントで、65度で30分かけ低温殺菌

○カスタード：熱伝導率の良い銅釜を使用。

より口当たりなめらかなカスタードを作るため、
熱のかけ方や攪拌のスピード、1度に作る量、材料を入れる順番を継続的に研究

○栗やかぼちゃの餡：カスタードと同じく、熱伝導率の良い銅釜を使用。

栗の餡は、栗をまるごと蒸し、本来の味わいを引き出したペーストを使用。かぼちゃの餡は北海道のえびすかぼちゃと低温殺菌牛乳をブレンドし、風味豊かに仕上げています。



各自社工場内にあるミルクプラント。
パイプで各製造ラインへ送られる



銅釜で炊いたカスタードは少量ずつ
バットに入れて冷却して商品に使用

■「焼プリン・モンブラン」

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：200円／税込希望小売価格：216円

（沖縄のみ：税抜き希望小売価格：230円／税込希望小売価格：248円）

洋菓子の定番「モンブラン」と「プリン」2つの味を楽しめるデザートです。

牛乳の美味しさを活かしたカスタードプリンに、しっとりスポンジ生地と、
練乳風味のホイップクリームと自家炊きの栗の餡をトッピングしました。

1994年3月発売。モンテールで最もロングセラーのスイーツ。



<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、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）