

報道関係各位

2016年7月27日
株式会社モンテール

暑い夏に涼しさを感じられる“塩”を効かせたショコラスイーツ 「フランス産ロレーヌ岩塩×ベルギー産チョコレート」を使った新商品

2016年8月1日（月）からの期間限定販売

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、“塩”と“チョコレート”を組み合わせた夏季限定のスイーツ「塩ショコラのプチエクレア」、「塩ショコラのプチシュー」など計4品を2016年8月1日（月）から31日（水）までの期間限定で販売いたします。

※商品により販売エリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

近年、夏場になると注目される“塩”に着目し、暑い時期でもチョコレートを楽しんで頂きたいという思いから、塩味を効かせてすっきりと涼やかな味わいに仕立てたショコラスイーツを発売いたします。



洋菓子との相性が良い“フランス産ロレーヌ岩塩”を使用したショコラクリーム

この塩ショコラシリーズには、まるやかで味わい深く、洋菓子との相性が良い、“フランス産ロレーヌ岩塩”と“ベルギー産チョコレート”をブレンドした塩ショコラクリームを使用しています。

塩とチョコレートが織りなす味わいをより楽しめるように、それぞれの商品に一番合うバランスで塩の量を調整したこだわりのスイーツです。

「塩ショコラのプチエクレア」は、エクレア生地の中に、塩ショコラクリームを詰め、表面を濃厚なチョコレートでコーティングした一口サイズのエクレアです。モンテールオリジナルのホイップクリームに、自家製カスタードとベルギー産チョコレート、さらに生チョコを加えて重厚感をプラスし、ロレーヌ岩塩とキレのある洋酒を効かせてすっきりとした甘さに仕立てました。パッケージは、夏の暑さを和らげる清涼感のある水色のデザインです。

この他、香ばしく焼き上げたプチサイズのシュー生地に塩ショコラクリームを詰めた一口サイズの「塩ショコラのプチシュー」、ふんわりしっとりとした食感に焼き上げたワッフル生地で塩ショコラクリームを包んだ「塩ショコラのワッフル」も同時発売します。

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。

【商品概要】

●販売期間 2016年8月1日(月)～8月31日(水)店着

販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「6P 塩ショコラのプチエクレア」(写真①)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：260円

税込希望小売価格：280円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：290円/税込希望小売価格：313円)



写真①

■「12P 塩ショコラのプチシュー」(写真②)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：260円

税込希望小売価格：280円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：290円/税込希望小売価格：313円)

モンテールオリジナルのホイップクリームに、
ロレーヌ岩塩とベルギー産のチョコレートをブレンドした
すっきりとした味わいの塩ショコラクリームを入れたプチシュー。



写真②

■「5P/2P 塩ショコラのワッフル」

販売エリア：全国

【5P】(写真③)

税抜き希望小売価格：260円

税込希望小売価格：280円

(沖縄のみ税抜き希望小売価格：290円/税込希望小売価格：313円)

【2P】(写真④)

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)

モンテールオリジナルのホイップクリームに、
ロレーヌ岩塩とベルギー産のチョコレートをブレンドした
すっきりとした味わいの塩ショコラクリームを
ふんわりしっとりとした食感のワッフル生地で包みました。



写真③



写真④

<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)