

報道関係各位

2022年6月29日  
株式会社モンテール

**カラダよろこぶシリーズが“植物性乳酸菌※<sup>1</sup>100億個”入りにリニューアル！  
「カラダよろこぶなめらかショコラ」・「カラダよろこぶなめらかチーズ」を新発売  
2022年7月1日(金)から31日(日)まで全国のスーパーにて販売**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、植物性乳酸菌※<sup>1</sup>を100億個配合したスイーツ「カラダよろこぶなめらかショコラ」と「カラダよろこぶなめらかチーズ」の計2品を2022年7月1日(金)から7月31日(日)まで、全国のスーパーにて新発売いたします。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

カラダよろこぶシリーズは、より多くの方に「おやつの時間のワクワク」を届けたいという思いから、体のことが気になる方でも楽しめる商品として、今年の5月から展開し好評です。これまでは食物繊維入りの商品を展開していましたが、今回より新たに“乳酸菌”を配合した商品へリニューアルしました。近年注目されている乳酸菌は、飲料や調味料、お菓子など幅広いジャンルで市場に多く販売されています。こうしたニーズに合わせ、スイーツでも手軽に乳酸菌を摂れるよう開発しました。また、これから暑くなる季節にあわせ、味わいもよりなめらかでスッキリとした後味に改良しました。



「カラダよろこぶなめらかショコラ」は、植物性乳酸菌※<sup>1</sup>を100億個配合した、くちどけなめらかなショコラケーキです。カカオの風味にこだわったモンテールオリジナルのチョコレートに、たっぷりの自家製低温殺菌牛乳とホイップクリームなどをあわせ、なめらかな食感に仕立てました。香りづけに少量のブランデーを加えることで、チョコの味わいを引き立たせると共に、夏場にあう後味のきりっとした余韻が楽しめます。チョコの味わいがぎゅっと詰まった濃密な生地は、口に含むとゆっくりとなめらかに溶け、カカオの風味が口いっぱいに広がります。

「カラダよろこぶなめらかチーズ」は、植物性乳酸菌※<sup>1</sup>を100億個配合した、くちどけなめらかなチーズケーキです。チーズペーストにたっぷりの自家製低温殺菌牛乳とホイップクリーム、バニラシードなどをブレンドし、さらにサワークリームとシチリア産のレモン果汁をプラスして後味爽やかに仕立てました。コク深いチーズの味わいの後にすっきりとした酸味が重なり合う、夏にぴったりな味わいです。

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「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

## <商品概要>

●販売期間:2022年7月1日(金)~7月31日(日)

### ■「カラダよろこぶなめらかショコラ」(写真①)

税込希望小売価格:259円(沖縄のみ291円)

販売エリア:全国

1包装(1コ)当たり 乳酸菌 100億個配合

### ■「カラダよろこぶなめらかチーズ」(写真②)

税込希望小売価格:259円(沖縄のみ291円)

販売エリア:全国

1包装(1コ)当たり 乳酸菌 100億個配合



写真①



写真②



## 【参考】

※1 植物性乳酸菌

お米(酒粕)由来の乳酸菌 K-2 を使用。

## 《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、自社銅釜で焼き上げたカスタードクリーム

## 《モンテールについて》

### ◆チルドシュークリーム・エクレアで売上 No.1※2

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から23年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

## 《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】279億円(2021年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

※2 (株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリーの1999年から2021年のデータをもとにモンテールが調査)

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バリュー 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)