

報道関係各位

2016年12月1日  
株式会社モンテール

### 「栗きんとん」に「黒豆」、おせちの定番がスイーツに 2017年お正月限定スイーツを新発売

2017年1月3日（火）までの期間限定販売

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、年末から年始にかけて楽しめるお正月限定スイーツ「特製栗きんとんロール」、「特製黒豆ロール」など計6品を2016年12月26日（月）から2017年1月3日（火）まで販売いたします。※商品により販売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。

#### 縁起物のスイーツで新年を祝う

お正月の祝いに食べる「おせち料理」にちなみ、厳選した和素材を使って、縁起の良い「栗きんとん」と「黒豆」を使ったロールケーキや、キラキラとしたカラメルの艶がインパクトのあるカステラなど、新しい1年のスタートを祝うハレの日にぴったりの贅沢なスイーツを展開します。



「栗きんとん」をスイーツにした「特製栗きんとんロール」は、栗のペーストと粒々とした栗が入ったミルククリームと一緒に楽しめるロールケーキです。栗の味わいに合うよう、ロールケーキ生地には上品であっさりとした甘みの『きび糖』を使用し、栗の風味と合うよう『米粉』や『みりん』で生地に食感と風味をプラスしました。栗の味わいをまるやかなミルククリームがやさしく包み、きび糖の香りがほんのりと口の中へ広がります。ミルククリームには粒状にした栗が入っており、食感も楽しむことができます。

「黒豆」をスイーツにした「特製黒豆ロール」は、黒豆が丸ごと入った贅沢なロールケーキです。白餡と黒糖で作ったペーストと、北海道産生クリームと練乳で濃厚に仕立てた黒豆入りミルククリームと一緒に楽しめます。風味の良い『黒糖』や『米粉』をロールケーキ生地に混ぜ合わせ、和素材のクリームと合うように仕立てました。ふんわりとした生地は口どけが良く、ミルククリームの甘さの中に、黒豆のほっこりとしたやさしい旨味が広がります。黒豆は兵庫県丹波産、黒糖は沖縄県産を使用。

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 2016年12月26日(月)から2017年1月3日(火)】

■「特製栗きんとんロール」(写真①)

税抜き希望小売価格：600円(沖縄のみ650円)

税込希望小売価格：648円(沖縄のみ702円)

販売エリア：全国

- ・きび糖、米粉入りのロールケーキ生地
- ・自家製の栗餡を使ったマロンペーストと粒状の栗が入った北海道産生クリームと練乳入りの濃厚なミルククリーム
- ・ロールケーキは手巻きで仕上げ



写真①

■「特製黒豆ロール」(写真②)

税抜き希望小売価格：600円(沖縄のみ650円)

税込希望小売価格：648円(沖縄のみ702円)

販売エリア：全国

- ・兵庫県丹波の黒豆を使用
- ・沖縄県産の黒蜜、米粉入りのロールケーキ生地
- ・白餡と沖縄県産の黒蜜で作った黒蜜ペーストと黒豆が入った北海道産生クリームと練乳入りの濃厚なミルククリーム
- ・ロールケーキは手巻きで仕上げ



写真②

■「特製とろ生カステラ」(写真③)

税抜き希望小売価格：620円(沖縄のみ650円)

税込希望小売価格：669円(沖縄のみ702円)

販売エリア：全国

卵黄をたっぷり使った口どけのよいカステラ風生地であっぴりのミルククリームをサンド。表面にはカラメルをたっぷりぬって、ほろ苦さをプラス。さらに、『ざらめ』のザクザクとした食感がアクセントになった贅沢な味わいのスイーツ。



写真③

■「紅白ドルチェ・いちごケーキ」(写真④)

税抜き希望小売価格：220円(沖縄のみ250円)

税込希望小売価格：237円(沖縄のみ270円)

販売エリア：北海道を除く全国

ふわふわのミルクスポンジ生地になめらかなミルククリームを重ね、その上にミルクスポンジ生地をのせて、甘酸っぱいイチゴクリームをのせたクリームたっぷりの贅沢なドルチェ。いちごソースをトッピング。



写真④

■「紅白ドルチェ・チーズケーキ」(写真⑤)

税抜き希望小売価格：220円(沖縄のみ250円)

税込希望小売価格：237円(沖縄のみ270円)

販売エリア：北海道を除く全国

ふわふわのミルクスポンジ生地ですっきりとした酸味のチーズクリームを重ね、その上にミルクスポンジ生地をのせて、さらにチーズクリームをのせたチーズクリームたっぷりの贅沢なドルチェ。チーズソースをトッピング。



写真⑤

■「深まるチーズロール」(写真⑥)

税抜き希望小売価格：320円(沖縄のみ350円)

税込希望小売価格：345円(沖縄のみ378円)

販売エリア：全国

ほんのりチーズが香るロールケーキ生地とチーズペーストとチーズクリームの2種類が一緒に楽しめるチーズづくしのロールケーキ。濃厚なチーズの味わいが楽しめます。4カット入り。



写真⑥

## <参考資料>

### ※きび糖とは

ブラウンシュガーとも呼ばれ少し茶色がかった砂糖。  
甘味だけでなく旨み成分が含まれているので  
サトウキビが持つ素朴な風味と旨味があります。  
クセがなくお菓子にも合う砂糖です。



### ※おせち料理について

「おせち」とは本来、暦上で節句のことを指します。  
節句で神様にお供えする料理を『おせち料理』と  
呼んでいましたが、現在では1年で最初の節句である  
『正月』の料理を指すようになりました。  
おせち料理は年神様へのお供え料理であり、  
また家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあります。  
五穀豊穡や子孫繁栄、家族の安全と健康などの祈りを込めて、  
山海の幸で作られています。また、おせち料理は”めでたさを重ねる”という意味で  
縁起をかつぎ、重箱に詰めて出され、厄を払うといわれる柳の「祝箸」で食べるなど  
様々な風習があります。



### ※『栗きんとん』とは

おせち料理の定番の1つ。さつまいもや栗で餡を炊き、  
栗と一緒に煮た甘い料理。  
栗きんとんは「栗金団」と書きます。金の財宝にたとえられ、  
豊かな1年を願う料理。



### ※『黒豆』とは

おせち料理の定番の1つ。黒豆を砂糖や黒糖などで甘く煮た料理。  
「まめ」はもともと、丈夫・健康を意味する言葉から転じて、  
元気に働けるようになるなどの意味。



### <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）