

報道関係各位

2017年11月21日
株式会社モンテール

**新年のお祝いには「縁起の良いお酒香るスイーツ」を
特製大吟醸ロール、特製甘酒カステラなどお正月限定5商品を新発売
2018年1月3日（水）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「特製大吟醸ロール」、「特製甘酒カステラ」など計5品を2017年12月26日（火）から2018年1月3日（水）まで販売いたします。

※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

縁起の良いスイーツで新年の門出を祝福

縁起が良いという理由から、日本では昔から祝い事などで“ハレの日”に飲まれてきた「日本酒」や「甘酒」。そこで今回、モンテールでは新しい門出を祝うお正月の時期にあわせて「日本酒」と「甘酒」の味わいを楽しめるスイーツを展開します。家族団欒でお正月を祝うのにぴったりな縁起の良いスイーツです。

大吟醸餡と自家炊きカスタードを合わせた大吟醸ペースト

米粉と蜂蜜入りの口溶けの良いロールケーキ生地

表面に白蜜をぬった、甘酒香るふんわりしっとりとしたカステラ風生地

生地下にざらめを敷き、食感にアクセント



大吟醸餡と北海道産生クリーム、練乳を加えた濃厚な大吟醸クリーム

甘酒餡とオリジナルホイップクリーム、練乳を加えた甘酒クリーム

日本酒の味わいをスイーツにした「特製大吟醸ロール」は、日本酒の中でも華やかで香り高い『大吟醸』の味わいを楽しめるロールケーキです。オリジナルの大吟醸餡を使用したペーストと、北海道産生クリームに練乳と大吟醸餡をブレンドした濃厚なミルククリームと一緒に楽しめます。生地には日本酒の風味と合う『米粉』を合わせ、さらに『蜂蜜』を加えることで、生地を食べた時の口溶けの良さとしっとり感をプラス。ふんわりとした生地がクリームと一緒に溶け合い、口の中で『大吟醸』の華やかな香りとお米の旨みが贅沢に感じられます。

甘酒の味わいをスイーツにした「特製甘酒カステラ」は、甘酒の糀のコクとほんのり上品な甘さを楽しめるスイーツです。甘酒が香る口溶けの良いカステラ風生地でモンテールオリジナルの甘酒餡をホイップクリームとブレンドし、練乳で仕立てた甘酒クリームをたっぷりサンド。表面には、すっきりとした甘さの白蜜ペーストをたっぷり塗り、生地の下にはざらめを敷き食感にアクセントをつけて贅沢感をプラス。甘酒本来のやさしい甘みと旨みが生きた贅沢な味わいのスイーツです。

この他、おせち料理にちなみ「黒豆」を使ったロールケーキ「特製黒豆ロール」や、お正月に食べる機会の多い「鯛」にちなみ、クリームと粒あんをふわもち生地でサンドした「お正月のたい焼」など計5品を発売します。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

<商品概要>

【販売期間 2017年12月26日(火)から2018年1月3日(水)】

■「特製大吟醸ロール」(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



写真①

■「特製甘酒カステラ」(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



写真②

■「特製黒豆ロール」(写真③)

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、沖縄県産の黒糖を使用。

白餡と黒糖で作ったペーストに、北海道産生クリームと練乳で濃厚に仕立てた黒豆入りのミルククリームを重ね、米粉と黒蜜入りのふんわりしっとりとしたスポンジ生地で包んだ贅沢なロールケーキ。



写真③

■「4P お正月のたい焼」(写真④)

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

モンテール自家製のカスタードと北海道産生クリームに練乳を加えたミルククリームと、北海道産あずきの粒あんの2層仕立て。

“ふんわりもちもち”とした食感に焼き上げた生地でサンドしました。

みんなで食べられる4個入り。



写真④

■「5P チーズの手巻きロール」(写真⑤)

税抜き希望小売価格：360円(沖縄のみ400円)

税込希望小売価格：388円(沖縄のみ432円)

販売エリア：全国

モンテール自家製のカスタードとオリジナルのホイップクリームにチーズペーストと練乳をブレンドしたチーズクリームを、ふんわりとした白い生地を手巻きしました。5カット入り。



写真⑤

●大吟醸とは

日本酒のうち、精米歩合※が50%以下の白米を原料とするもので、一般的にフルーティーな香りが特徴。

※玄米を削り、残った白米の部分の割合をパーセンテージで表したもの

<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、自社銅釜で焼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 担当：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)