

報道関係各位

2022年10月25日
株式会社モンテール

**素材の風味豊かな濃厚ケーキシリーズに、冬季限定の味わいが新登場！
ピスタチオの芳醇な風味と濃厚なくちどけの「ピスタチオショコラテリーヌ」を新発売
定番の「金のチーズケーキ」と「銀のショコラケーキ」もより味わい深くなめらかにリニューアル
2022年11月1日(火)から全国のスーパーにて販売開始**

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、コク深さと濃厚な味わいが特長の金と銀のケーキシリーズから、ピスタチオの味わいが楽しめるケーキ「ピスタチオショコラテリーヌ」を2022年11月1日(火)から1月3日(火)までの期間限定で発売いたします。また、同日より、定番品の「金のチーズケーキ」と「銀のショコラケーキ」もより味わい深くなめらかな食感にリニューアル発売いたします。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

「金のチーズケーキ」と「銀のショコラケーキ」は、2017年に発売して以来、チーズとチョコレートのコク深い味わいや濃厚な口どけ感が好評です。今回シリーズの新たな味わいとして、昨今市場でも人気のフレーバーであるピスタチオの味わいが楽しめるケーキを展開。上品な甘さのホワイトチョコをブレンドして焼き上げることで、ピスタチオの香ばしくまったりとした甘みを引き立たせ、奥行きのあるコク深い味わいに仕立てました。ピスタチオの芳醇な風味とホワイトチョコのクリーミーなミルク感が織りなす濃厚な味わいで、冬にぴったりのスイーツです。



「ピスタチオショコラテリーヌ」は、ホワイトチョコをブレンドして焼き上げた、ピスタチオの芳醇な風味と濃厚なくちどけが楽しめるケーキです。生地にはピスタチオペーストを加え、ピスタチオならではの風味を感じながらもホワイトチョコのまろやかさも楽しめるよう、配合のバランスにこだわりました。また、風味豊かな自家製低温殺菌牛乳とホイップクリームをたっぷり加えて、くちどけなめらかに仕立てました。口に含むと濃厚な生地がゆっくりとなめらかに溶け、ピスタチオの香り高い風味とホワイトチョコの程よいミルク感が堪能できます。

その他、同日より定番2品もリニューアル。「金のチーズケーキ」は、味わいの異なる5種類のチーズ*1をブレンドし、これまで以上に奥深いチーズの味わいが楽しめる仕立てに改良。また、「銀のショコラケーキ」はチョコの味わいをより濃厚にし、くちどけのなめらかさもアップしました。

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> **新商品**

●販売期間:2022年11月1日(火)~1月3日(火)

■「ピスタチオショコラテリーヌ」(写真①)

税込希望小売価格:540円(沖縄のみ583円)
販売エリア:全国



写真①

<商品概要> **リニューアル**

●販売期間:2022年11月1日(火)~

税込希望小売価格:453円(沖縄のみ496円)

販売エリア:全国

■「金のチーズケーキ」(写真②)

窯で焼き上げた濃厚なチーズケーキです。

風味豊かな自家製低温殺菌牛乳と新鮮な卵に、5種類のチーズ*1をブレンド。
濃密でやさしいちどけと共に、これまで以上に奥深く濃厚なチーズの味わいが
楽しめます。

■「銀のショコラケーキ」(写真③)

窯で焼き上げた濃厚なショコラケーキです。

風味豊かな自家製低温殺菌牛乳と新鮮な卵に、
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をブレンド。
これまで以上に濃厚になったチョコの味わいとなめらかなちどけを楽しめます。



写真②



写真③

*1 チーズペースト・クリームチーズ・マスカルポーネチーズ・カマンベールチーズ・ゴータチーズの5種

《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

《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で2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで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】チルドデザートの製造および販売
【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ください。

<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)