

報道関係各位

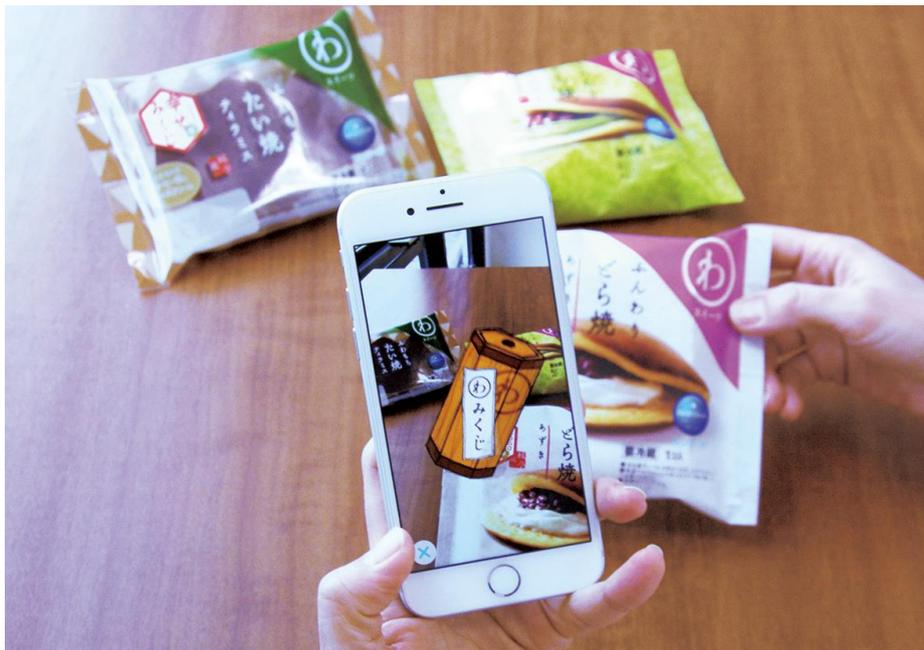
2019年12月12日  
株式会社モンテール

### とってもめで“タイ” わスイーツダジャレも楽しめる AR おみくじのついたどら焼きとたい焼きを新発売

ロールケーキやカステラなど年末年始限定スイーツも12月26日(木)から1月3日(金)まで同時発売

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、洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズより、おみくじがついた年末年始限定パッケージの商品を2019年12月26日(木)から2020年1月3日(金)で発売いたします。また「特製北海道黒豆ロール」などの年末年始限定商品も同期間、販売いたします。※商品により販売期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

『わスイーツ』は、洋菓子と和菓子が融合した『わスイーツ』を通じて人の「輪(わ)」が広がっていった欲しいという願いがブランド名に込められています。家族や友人と集まる機会が多い年末年始に、団らんの場で『わスイーツ』を食べてコミュニケーションの『わ』が広がるようにと、今回の企画に至りました。AR技術を採用した動きのある様子が楽しめるこのおみくじは、出たおみくじの結果をメールやSNSで共有できます。離れている家族や友人へ送ることができ、コミュニケーションの『わ』がさらに広がります。



この限定パッケージは、「ふんわりどら焼・あずき」、「ふんわりどら焼・抹茶あずき」、「ふわもちたい焼・カスタード」、「ふわもちたい焼・ティラミス」のパッケージ表面に『幸せみくじ』と書かれた専用のシールを貼付。これをARアプリ『aug!(オーグ)』で読み込むと「わスイーツ」にちなんだ結果が出る仕掛けです。おみくじは全部で8パターンあり、「わスイーツ」の商品に関連させた縁起の良いダジャレも書かれおり、大人から子どもまで楽しめる遊び心のある内容です。

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。

## AR おみくじの遊び方

①無料 AR アプリ「aug!(オーグ)」をダウンロードして開く



②対象商品についているシールにスマホをかざすとおみくじがスタート



## AR おみくじの概要

### ●おみくじシール付き商品の販売期間

2019年12月26日(木)～2020年1月3日(金)

※ARの出現は2020年1月末まで

### ●対象商品

#### ■「ふんわりどら焼・あずき」(写真①)

税抜き希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

販売エリア:全国

風味豊かな粒あんとコクのあるミルククリーム of 2層仕立て。  
ふんわりと焼き上げたどら焼き生地でサンドしました。



写真①

#### ■「ふんわりどら焼・抹茶あずき」(写真②)

税抜き希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

販売エリア:全国

なめらかな抹茶クリームと風味豊かな粒餡を  
ふんわりと焼き上げたどら焼き生地でサンドしました



写真②

#### ■「ふわもちたい焼・カスタード」(写真③)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国

オリジナルホイップとバニラシードをブレンドしたカスタードクリームを  
ふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真③

#### ■「ふわもちたい焼・ティラミス」(写真④)

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売エリア:全国

こだわりのコーヒー餡を使用したティラミスのような味わいが楽しめます。  
マスカルポーネペーストをブレンドしたチーズクリームとほろ苦いコーヒー餡を  
ふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真④

《その他の年末年始限定商品》

【販売期間 2019年12月26日(木)から2020年1月3日(金)】

■「4P 特製北海道黒豆ロール」(写真⑤)

税抜き希望小売価格:550円(沖縄のみ600円)

税込希望小売価格:594円(沖縄のみ648円)

販売エリア:全国

厳選素材で仕立てた特製ロールケーキです。北海道産黒大豆を贅沢に混ぜ込んだコクのあるミルククリームをふんわりしっとりしたロールケーキ生地で巻き上げました。



写真⑤

■「特製生カステラ」(写真⑥)

税抜き希望小売価格:650円(沖縄のみ700円)

税込希望小売価格:702円(沖縄のみ756円)

販売エリア:全国

贅沢仕立てのクリームと一緒に食べるカステラです。

自家製カスタードに北海道産生クリームをブレンドした口溶けなめらかなクリームを、こだわりの卵で仕立てたふんわりしっとり食感のカステラ生地でサンドしました。食感の良いざらめ付き。みんなで食べられるファミリーサイズです。



写真⑥

■「12P 紅白プチエクレアパーティー・いちごミルク」(写真⑦)

税抜き希望小売価格:550円

税込希望小売価格:594円

販売エリア:沖縄を除く全国

紅白カラーで仕立てたいちごミルクのプチエクレアです。

練乳をブレンドしたいちごミルククリームを生地につめ、いちご風味のチョコをコーティング。ミルク風味のチョコを線描きして仕上げました。



写真⑦

■「モーークリーム」(写真⑧)

税抜き希望小売価格:620円

税込希望小売価格:669円

販売エリア:沖縄を除く全国

“モーークリーム”を約3倍のビックサイズに仕立てた、厳選したこだわりの生クリームをたっぷりたのしめるカップケーキ。

2.3人で分けて食べるのにぴったりのサイズで、家族や友達と一緒に楽しめます。



写真⑧

## 《『わスイーツ』シリーズ》

2017年9月から発売を開始したシリーズ。洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“クリームの味わい”、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。中でも「ふんわりどら焼・あずき」や「ふわもちたい焼・カスタード」は、それぞれチルドどら焼き部門とチルドたい焼き部門で売上1位<sup>※1</sup>を獲得しています。

※1 (株)モンテール調べ(日経 POS 情報の 2018 年のデータをもとにモンテールが調査)

## 《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、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

## 《モンテールについて》

### ◆チルドシュークリーム・エクレーで売上 No.1<sup>\*2</sup>

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ー、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、エクレーは人気の定番商品です。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から16年連続売上No.1、チルドエクレーカテゴリで1999年から20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。

### ◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ<sup>\*3</sup>

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

### ◆年間200種類以上の新商品を発売

モンテールは毎月約20種類の新商品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

### ◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

## 《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】264億円(2019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」・「エクレー」カテゴリの1999年から2018年のデータをもとにモンテールが調査)

\*3 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10℃以下の温度で管理しています。

※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 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)