

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 5 月 28 日
株式会社モンテール

2014 年 ワールド・バリスタ・チャンピオンシップ 日本人初のチャンピオン 井崎英典氏が監修
世界一※1 のバリスタ監修「珈琲を食べるシュークリーム(カフェラテ)」など 3 品を新発売
2025 年 6 月 1 日(日)～30 日(月)の期間限定で販売

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、2014 年のワールド・バリスタ・チャンピオンシップにてアジア人初の世界チャンピオンとなった井崎英典氏監修の「珈琲を食べるシュークリーム(カフェラテ)」など 3 品を 2025 年 6 月 1 日(日)～30 日(月)までスーパーマーケットにて期間限定で販売いたします。(販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。)

今回は、忙しい日々の中でもおいしいコーヒーでほっとできるようなおやつ時間をたのしんで欲しいという想いから、2014 年に世界 No.1 バリスタに選ばれた井崎氏監修のコーヒースイーツを企画しました。井崎氏と数あるコーヒー原料の中から、コーヒーの奥行きある味わいを楽しめ、スイーツとして仕立てた時に最適な原料とその組み合わせを何パターンも検討。その中から、香り高く、苦味・酸味のバランスの良さが特長のアラビカ種 100%のコーヒー原料を厳選しました。3 種のコーヒードリンクをイメージしたスイーツは、どれも本格的なコーヒーの味わいが堪能でき、素敵なコーヒーブレイクが楽しめます。



「珈琲を食べるシュークリーム(カフェラテ)」は井崎氏が厳選したコーヒーを使った濃厚な珈琲ペーストと、自家製カスタードや練乳を加えたマイルドな珈琲クリームを 2 層にしたシュークリームです。珈琲クリームはコーヒーの味わいをしっかり感じつつも、苦みだけが前面に出過ぎず、豊かな風味や味わいが感じられるよう、コーヒーの配合量を細かく調整し仕立てました。また濃厚な珈琲ペーストと 2 層にする事でコーヒーの濃淡の変化や、味わいの広がりを楽しめます。

「珈琲を食べるプリン(ウィンナーコーヒー)」は、なめらかな珈琲プリンにほろ苦い珈琲ゼリー、そして珈琲クリームを 3 層にして重ね、珈琲パウダーをトッピングしました。新鮮な卵と低温殺菌牛乳を使った味わい深い珈琲プリンと、厳選したコーヒーの味わいをクリアに感じるゼリー、そしてミルクのコクを感じる珈琲クリーム、層ごとにメリハリをつけたコーヒーの味わいが調和し一体となるように、バランスにこだわりました。

この他、珈琲クリームとチョコのハーモニーが楽しめる「珈琲を食べるエクレア(カフェモカ)」など、井崎氏の知見をもとにアイテムごとに味わいを調整し、本格的なコーヒーのおいしさをそれぞれ堪能できるラインアップです。

モンテールはこれからも「しあわせにまじめ」に、おやつの時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

《商品概要》

販売期間:2025 年 6 月 1 日(日)~6 月 30 日(月)

■珈琲を食べるシュークリーム(カフェラテ)(写真①)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国

税込希望小売価格:181 円



写真①

■珈琲を食べるプリン(ウィンナーコーヒー)(写真②)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国

税込希望小売価格:280 円



写真②

■珈琲を食べるエクレア(カフェモカ)(写真③)

販売エリア:北海道・東北・関東・中部・近畿・中四国

税込希望小売価格:181 円

自家炊きカスタードをブレンドした奥深い味わいの珈琲クリームをエクレア生地詰め、チョコをコーティングして仕上げました。



写真③

《井崎英典氏プロフィール》

バリスタ/株式会社 Brew Peace 代表取締役 井崎 英典(いざき ひでのり)

1990 年、福岡県生まれ。高校中退後、父の経営するコーヒー店「ハニー珈琲」でバリスタの道へ。2012 年、ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップで史上最年少優勝、翌年も連覇を果たす。2014 年には、アジア人として初めてワールド・バリスタ・チャンピオンシップで優勝。現在は、国内外の F&B ブランドやコーヒーチェーンに対して、商品開発からマーケティングまでを一気通貫で支援するコンサルティング事業を展開。近年では、完全予約制のコーヒーバー「珈空量(コクーン)」を立ち上げ、「Coffee Omakase」という新しい体験を提唱。メディア出演や書籍出版も多数。関連書籍は累計 15 万部突破。



《井崎氏より今回の監修についてコメント》

1、今回のお取り組みについての感想

私は、今まで世界 30 カ国以上でコーヒーのコンサルティング活動を行ってきました。その中でコーヒーには人種・性別・年齢・宗教・言語などを越えて人と人をつなぐ力があると気づき、コーヒーから生まれる小さな幸せの連鎖を紡ぐことで、世界平和を達成できると信じて「Brew Peace」というビジョンを掲げています。そのビジョンを実現するための私の使命は、素敵なコーヒーブレイクをプロデュースすることです。コーヒーブレイクに華を添える今回のモンテールさんとのプロジェクトは正にそれに適ったものでした。1 人でも多くの方に今回の商品をお召し上がりいただき、ほっと一息つける豊かなコーヒーブレイクの一助となることを願っております。

2、商品開発時にこだわられたこと

今回のコンセプトは「食べるコーヒー」です。まるでコーヒーそのものを“食べている”かのように感じられるデザートを目指して開発しました。そのために最もこだわったのが、「コーヒーの品質」です。一般的なコーヒー風味のお菓子は、香りが強いコーヒー原料を使うことが多いのですが、香りにばかり頼ると、苦味が強くなり本来の品質が損なわれてしまうことがあります。バリスタとして、私は「コーヒー風味のデザート」ではなく、「デザート風のコーヒー」をつくりたいと考えました。つまりコーヒーそのものの味わいを主役にするという発想です。当然ながら、コーヒー原料の品質はサプライヤーによって大きく異なります。

そこで複数のサプライヤーの検討を行って、原料を取り寄せ、香味や焙煎度などを徹底的に検証しました。その中から特に優れたコーヒーを選び、1%単位でブレンド比率を調整。最終的に、コーヒーの味わいの奥行きとお菓子との相性を両立させた配合にたどり着きました。「食べるコーヒー」という体験を、ぜひ多くの方に楽しんでいただきたいと思います。

3、出来上がった商品への感想、楽しんでもらいたいポイント等

コーヒー風味のデザート特有の不快な苦味がなく、コーヒーの本格的な香りと苦味のバランス、そして後口の良さ、私の考えるコーヒーのおいしさをつめ込んだ「食べるコーヒー」というコンセプトを体現したデザートになりました。コーヒブレイクのお供にどうぞお楽しみください。

《モンテールについて》

しあわせにまじめ **モンテール**★

モンテールは1954年に創業し、70周年を迎え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。『しあわせにまじめ』をコーポレートメッセージに掲げ、「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、シュークリームとエクレアは人気の定番商品で、「牛乳と卵のカスタード＆ホイップシュー」はチルドシュークリーム・エクレアカテゴリーでロングセラー売上 No.1※2に選出、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリーで1999年から26年連続売上 No.1※3をモンテールのスイーツが獲得しました。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

※1: 2014年のワールド・バリスタ・チャンピオンシップ優勝

※2: 日経 POS セレクション ロングセラー売上 No.1 <2014年1月-2023年12月>に選出

※3: (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1月から2023年12月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

《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】301億円（2024年8月期実績）

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

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)