

報道関係各位

2024年3月21日
株式会社モンテール

ワールドチョコレートマスターズで日本人初の味覚3部門でベストアワードを受賞した『CALVA』田中二郎シェフ監修 「CALVA プレミアムカスタードシュークリーム」を新発売

2024年4月1日(月)~5月31日(金)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、神奈川県鎌倉市にあるパティスリー『CALVA(カルヴァ)』(以下 CALVA)とコラボした「CALVA プレミアムカスタードシュークリーム」「CALVA プレミアムカスタードエクレア」を2024年4月1日(月)から発売します※1。※1:販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは「おやつ時間のワクワク」を感じてもらえるようなコラボ企画を定期的に展開しています。今回はチョコレートの世界大会『ワールドチョコレートマスターズ 2022』で、日本人初の味覚4部門中3部門でベストアワードを受賞した『CALVA』の田中シェフとコラボしたシュークリームとエクレアを発売します。田中シェフのおいしさへのこだわり、そして安心して食べられ、世界中の人が心から笑顔になるお菓子づくりの姿勢に共鳴し今回コラボ商品の開発に至りました。

この商品専用田中シェフと何度も試行錯誤を重ねたカスタード、そしてこだわりのチョコを使用したエクレアを楽しめます。シンプルなスイーツだからこそ各パーツを丁寧に仕立てる事で、味わいの調和や奥行きのある余韻が楽しめる、田中シェフの神髄が感じられる限定スイーツです。



「CALVA プレミアムカスタードシュークリーム」は田中シェフ監修のこだわりのカスタードクリームをたっぷりと楽しめるプレミアムなシュークリームです。この商品専用田中シェフに炊いたカスタードは、銅釜で炊く際の加熱方法などを調整し、口当たりがなめらかになるよう炊き上げました。このカスタードに北海道産の生クリームとバニラシードを配合し、濃厚で素材の風味豊かな味わいが楽しめます。またシュー生地の配合も工夫し、濃厚なクリームとのメリハリを感じられ、食べた後の余韻がより広がるような味わいに仕立てています。

「CALVA プレミアムカスタードエクレア」は、こだわりのカスタードクリームを香ばしく焼き上げた生地に詰め、田中シェフ推奨のチョコを配合したコーティングチョコで仕上げました。コーティングチョコには、カカオ収穫後60日以内に加工したフレッシュなカカオの風味が楽しめるチョコを加え※2 奥行きある味わいが楽しめます。※2:コーティングチョコ中6%

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「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

《商品概要》

販売期間: 2024年4月1日(月)~5月31日(金)

販売エリア: 東北・関東・中部・近畿・中四国・九州・沖縄

◆CALVA プレミアムカスタードシュークリーム (画像①)

税込希望小売価格: 170円 (沖縄のみ 213円)

田中シェフ監修のこだわりのカスタードクリームを香ばしく焼き上げた生地になっつぷりと詰めたプレミアムなシュークリームです。



画像①

◆CALVA プレミアムカスタードエクレア (画像②)

税込希望小売価格: 170円 (沖縄のみ 213円)

こだわりのカスタードクリームを香ばしく焼き上げた生地詰め

田中シェフ推奨のチョコを配合^{※2}した上掛けチョコでコーティングしました。

※2: コーティングチョコ中 6%、カカオ収穫後 60 日以内に仕立てたチョコレートを使用



画像②

《CALVA(カルヴァ) 田中二郎シェフ プロフィール》

CALVA オーナーシェフ

1998年に東京プリンスホテル勤務後、2001年川村英樹氏の吉祥寺『パティスリーアテスウェイ』にオープニングスタッフとして勤務。2007年渡仏し、ノルマンディー地方で修行。2009年地元大船にパティスリー『CALVA』を、2017年北鎌倉にショコラティエ『CALVA 北鎌倉 門前』をオープン。2022年パリで開催された『ワールドチョコレートマスターズ 2022』に日本代表として出場。味覚4部門中3部門でベストアワードを受賞は日本人初。



田中シェフの体験から、誰かの最期の一口になるかもしれない時に選んでもらえるような妥協のない「おいしさ」を追求する事、そして健康上の理由に関わらず楽しめ、ひとり一人に寄り添えるような「エレガント」さを持ち合わせた『KEEP IT “DELIGANT” (デリガント)』というコンセプトを信念に掲げている。「おいしさは垣根を越えられる」とどんな人でも楽しめるお菓子づくりを行っている。

《田中シェフコメント》

モンテールの『おいしい・やさしい・たのしい』などのこだわりを伺い、CALVA の目指す『KEEP IT “DELIGANT”』とリンクする所があり一緒にさせてもらいました。また僕にはお菓子を通じて「笑顔のパンデミック」を起こしたいという夢があります。おいしいものを食べている時はきっと平和で、幸せな時間が流れると信じているからです。今回、老若男女多くの方に、日本中どこでも手軽に手に取ってもらい、食べてもらえる事ができるようなモンテールさんと一緒にあれば、そんな夢も実現できるのではとコラボ商品を作りました。大きな生産ラインでのスイーツづくりは初めての経験で大変でしたが、おいしいものが完成したと思っています。ぜひ素材の味わいや食べた時に広がる余韻を楽しんでください。

《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、地元的新鲜素材を使用
- ◆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》

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。

《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】292 億円(2023 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

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 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)