

報道関係各位

2023年4月20日  
株式会社モンテール

**素材に込められた「想い」を「おいしい」スイーツでつなぐシリーズから新商品  
伝統の文化と製法で丁寧に作られた沖縄県の波照間産「黒糖」を使ったスイーツ  
「ふわもちたい焼・黒糖&カスタード」を5月1日より新発売  
2023年5月1日(月)から6月30日(金)まで全国のスーパーにて販売**

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、素材への想いやこだわりをスイーツとして届ける「つなぐつづく」シリーズの第3弾として、沖縄県の波照間産「黒糖」を使用した「ふわもちたい焼・黒糖&カスタード」を2023年5月1日(月)から6月30日(金)までの期間限定で新発売いたします。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは日本各地の生産者の想いやおいしさへのこだわりのある素材に着目し、そのおいしさを存分に楽しめるスイーツ「つなぐつづく」シリーズを2023年1月より展開しています。素材の味わいを引き出したスイーツに仕立てるのはもちろん、パッケージには生産者の方の素材へのこだわりをインタビューした特設サイトの二次元コードを掲載し、スイーツを食べながら、その背景や想いを知れると好評です。今回第3弾として、沖縄県にある日本最南端の有人島である波照間島で、伝統文化と製法で丁寧に作られる波照間産「黒糖」を使った和洋折衷のスイーツを発売します。



**伝統文化や製法で作り続けられている、波照間産「黒糖」のおいしさを堪能できる和スイーツに**

「ふわもちたい焼・黒糖&カスタード」は、沖縄県の波照間産「黒糖」を使用した黒糖ペーストと、カスタードクリームを2層にし、黒糖生地でサンドしたひんやり冷たいたい焼きです。今回使用する波照間産「黒糖」は収穫したサトウキビの鮮度を大切に、熟練の職人が炊く伝統製法で作られた黒糖で、まろやかな甘味の他、苦味や塩味など独特の旨味や奥深い味わいが特徴です。この味わいをそのままに、ふわもち生地とクリームとのバランスも考え、オリジナルのなめらかな黒糖ペーストに仕立てました。銅釜で炊いたカスタードを加えたカスタードクリームはコクのある味わいで、風味豊かな黒糖ペーストと重なり、より味わい深いハーモニーが広がります。生地にも黒糖ペーストを練り込むことで、袋を開けた時から、波照間産「黒糖」の香ばしく甘い香りも存分に楽しめるようにしました。

モンテールは、想いが込められた素材を、スイーツを通じて少しでも知ってもらうことで、これからの未来にその素材が続くようつないでいきたいと考え、定期的にこのシリーズを展開します。

<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)

## 《商品概要》

販売期間:2023年5月1日(月)~6月30日(金)

商品名:「ふわもちたい焼・黒糖&カスタード」

税込希望小売価格:172円(沖縄のみ205円)

販売エリア:全国

※記載されている情報は発表日時点のものです。

※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。



## 《生産者さんのプロフィール》

### 波照間製糖株式会社

波照間島の製糖会社で、毎日100トン以上のさとうきびを搬入し黒糖を製造。黒糖の品質はさとうきびの鮮度に大きく左右されるため、搬入されたさとうきびを24時間以内に加工することで高品質な黒糖づくりを行っています。そのために沖縄ならではの伝統的な共同労働文化「ユイマール」での収穫作業を行い、収穫を計画的に行っています。また黒糖の味わいを決める製法も「オープンパン方式」と呼ばれる伝統製法を採用。熟練職人が一釜ごとの状態や炊き上げ時間などを見極め炊きあげ、風味豊かな黒糖づくりを行っています。

### 《波照間産「黒糖」について》

日本最南端の有人島である波照間島で昔ながらの製法で炊き上げた黒糖。黒糖とは“さとうきびの搾り汁を煮沸濃縮し、加工しないで冷却したもの”と定義され、その中でも8つの離島で生産された黒糖だけが「沖縄黒糖®」として認定されます。日本最南端の有人島である波照間産「黒糖」は、伝統的な製法と文化を色濃く残し製造され、甘味や苦みなどの味わいのバランスが良く、まろやかなコクと豊かな風味が特徴です。

### 《生産者の方の想いやこだわりを発信する特設サイト》

特設サイトでは「つなぐつづく」シリーズで使用する日本各地の魅力溢れる素材について、その素材に込められた生産者の方の想いやおいしさへのこだわり、生産者の方のインタビューを公開しています。

※波照間産「黒糖」を使った商品についての紹介は5月1日より公開です。

[https://www.monteur.co.jp/tunagu\\_tuduku/](https://www.monteur.co.jp/tunagu_tuduku/)



### 《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\*1

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、チルドシュークリームカテゴリで2003年から20年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から24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。

\*1(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2022年のデータをもとにモンテールが調査)



「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】281億円(2022年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8