

報道関係各位

2016年12月28日  
株式会社モンテール

**定番スイーツのモンブラン、チョコ、ティラミスに贅沢感をプラス  
洋酒を使った本格的な大人向けのケーキを新発売  
2017年1月4日（水）から3品同時発売**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）は、2017年1月4日（水）から洋酒を使った本格的なケーキ「大人 Dolce（ドルチェ）・イタリア栗モンブラン」など3品を新発売いたします。※商品により販売期間と販売エリアが異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

### 増える洋酒入りの『大人』スイーツ

冬になると濃厚な味わいのスイーツやお菓子などが増え、最近では、味わいの濃さに加えて、本格的かつ大人向けを打ち出す際に、洋酒を効かせた商品が増えています。

モンテールでは、2016年9月に第1弾として同シリーズを発売し、本格的な味わいが手ごろな価格で楽しめるとの声がありました。そこで、濃厚な味わいのスイーツ需要が高まる冬にあわせ、使用する洋酒を変えてさらに濃厚な味わいに仕立てて新発売いたします。ケーキの特徴に合った洋酒を選ぶことで味わいに深みが増し、スイーツ好きはもちろん、洋酒を好む男性も楽しめます。



ラム酒を使った「大人 Dolce（ドルチェ）・イタリア栗モンブラン」は、栗の風味が強いイタリア栗を使ったマロン餡と、なめらかなミルククリーム、口どけの良いしっとりとしたミルクスポンジ生地がたっぷりと楽しめるカップ入りのケーキです。広く親しまれている定番とも言えるケーキのため、素材にこだわり、栗の風味が強くスイーツに合う、イタリア産の栗を使用しました。その栗で作ったマロン餡とミルククリームに相性の良いラム酒を加え、どこを味わってもラム酒のリッチな香りと後味に残る芳醇な風味が楽しめます。ラム酒が香ることで、大人にしか味わうことのできない贅沢感のあるモンブランを堪能できます。

「大人 Dolce（ドルチェ）・ベルギーショコラ」は、チョコレートと相性の良いブランデーを、「大人 Dolce（ドルチェ）・イタリアンティラミス」は、チーズクリームに合う、ほんのりとした甘みを持つマルサラワインを使用しました。

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。

【発売日 2017年1月4日（水）】販売チャネル：スーパー、コンビニなど

■「大人 Dolce（ドルチェ）・イタリア栗モンブラン」(写真①)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：220円（沖縄のみ260円）

税込希望小売価格：237円（沖縄のみ280円）

ミルク風味のスポンジ生地の上にラム酒入りのミルククリームをのせ、その上にミルク風味のスポンジ、ミルククリーム、自家製のイタリアマロン餡を順に重ねたカップ入りのケーキです。



写真①

■「大人 Dolce（ドルチェ）・ベルギーショコラ」(写真②)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：220円（沖縄のみ260円）

税込希望小売価格：237円（沖縄のみ280円）

チョコ風味のスポンジ生地の上にブランデー入りのベルギーチョコクリームをのせ、その上にチョコ風味のスポンジ、ベルギーチョコクリーム、濃厚なチョコソースを順に重ねたカップ入りのケーキです。



写真②

■「大人 Dolce（ドルチェ）・イタリアンティラミス」(写真③)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：220円（沖縄のみ260円）

税込希望小売価格：237円（沖縄のみ280円）

※2017年2月28日（火）までの販売予定

チョコ風味のスポンジ生地の上にマルサラワイン入りのチーズクリームをのせ、その上にチョコ風味のスポンジ、チーズクリーム、コーヒーパウダーを順に重ねたカップ入りのケーキです。



写真③

<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、自社銅釜で焼き上げたカスタードクリーム
- ◆安全・安心の HACCP 対応工場生産

※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）