

報道関係各位

2022年4月25日
株式会社モンテール

スイーツで1日不足分の食物繊維が摂れる、からだのことを考えた2種のケーキ 「カラダよろこぶガトーショコラ」・「カラダよろこぶチーズケーキ」を新発売 2022年5月1日(日)から期間限定で全国のスーパーにて販売開始

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、1日不足分の食物繊維が摂れるスイーツ「カラダよろこぶガトーショコラ」と「カラダよろこぶチーズケーキ」の計2品を2022年5月1日(日)から6月30日(木)まで、全国のスーパーにて新発売いたします。*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、より多くの方に「おやつの時間のワクワク」を届けたいという想いをもとに、これまでも糖質を考えたスイーツなど、からだのことが気になる方でも楽しめる商品を展開し好評です。長く続くコロナ禍で健康に対する意識の変化がある中、昨今、腸内環境を整える“腸活”への関心の高まりからも注目される食物繊維に着目しました。スイーツを食べながらも手軽に1日不足分の食物繊維を摂ることができる、からだのことを考えたスイーツです。



「カラダよろこぶガトーショコラ」は、しっとり濃厚なチョコレートの味わいが楽しめるひんやり冷たいガトーショコラです。生地に食物繊維をたっぷりに加え、1日不足分の食物繊維量^{※1}(男性 2.1g/女性 0.9g)を摂れるよう配合しました。濃厚な味わいを楽しめるよう、カカオの風味にこだわったモンテールオリジナルのチョコレートと新鮮な卵を使用し、そこに風味豊かな自家製低温殺菌牛乳をあわせて仕立てました。食物繊維をたっぷりと配合しつつ、チョコレートと卵、牛乳の配合を調整することにより、しっとりと重厚感のある生地に焼き上げました。コク深いチョコレートの味わいがぎゅっと詰まった満足感のある仕立てで、口に入ると濃厚な生地がゆっくりと溶けていき、チョコレートの味わいが口いっぱいに広がります。

「カラダよろこぶチーズケーキ」は、1日不足分の食物繊維量^{※1}が摂れる、しっとりコク深い味わいのチーズケーキです。たっぷりのチーズペーストに新鮮な卵と自家製低温殺菌牛乳をブレンドし、爽やかな酸味のあるクリームチーズとサワークリームをプラスして、濃厚ながらも後味爽やかに仕立てました。口の中で生地がしっとりまろやかに広がり、コク深いチーズの味わいが堪能できます。

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。

<商品概要>

●販売期間:2022年5月1日(日)~6月30日(木)

■「カラダよろこぶガトーショコラ」(写真①)

税込希望小売価格:259円(沖縄のみ 291円)

販売エリア:全国

1包装(1コ)当たり 食物繊維:10.0g

■「カラダよろこぶチーズケーキ」(写真②)

税込希望小売価格:259円(沖縄のみ 291円)

販売エリア:全国

1包装(1コ)当たり 食物繊維:9.1g



写真①



写真②



【参考】

※1 一日不足分の食物繊維

日本人男女の食物繊維の目標量(日本人の食事摂取基準 2020年版より)男性:21g/女性:18g。ここから、摂取量(国民健康・栄養調査 令和元年より~日本人男女/20歳以上の中央値~)男性:18.9g/女性 17.1gを引いた、男性:2.1g/女性 0.9gを不足分として算出。

《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

《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、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。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から19年連続売上 No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から23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。



「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】279億円(2021年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート^{※1}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

*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」カテゴリーの1999年から2021年のデータをもとにモンテールが調査)

*2 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 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)