

報道関係各位

2018年2月27日  
株式会社モンテール

### “ふわふわかるい”食感のどら焼きが新たに仲間入り 第3の食感“かるふわ”どら焼きを新発売 2018年3月1日(木)から期間限定販売

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、和菓子和洋菓子を融合させた『「わ」スイーツ』シリーズから、かるくてふんわりとした食感のどら焼き「かるふわどら焼・あずき」を2018年3月1日(木)～4月30日(月)までの期間限定で発売します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

#### “かるふわ”の新食感で、新たなどら焼きの味わいを楽しめる

モンテールでは、これまでも“ふんわり”や“もちもち”とした食感のどら焼きを展開し、異なる食感の生地が楽しめる好評でした。そこで今回、第3の食感として、かるくふわっと焼き上げた“かるふわ”食感のどら焼きを展開。どら焼きの生地には小麦粉を使うのが一般的ですが、かるくふんわりとした食感にするために小麦粉は使わず、しっかりと泡立てた卵を使用するなど工夫することで、この食感の生地には仕立てました。さらに、どら焼きの味わいを楽しみながらも、1個食べても106キロカロリーと、体のことを気にする方でも手に取りやすいスイーツです。



#### ■「かるふわどら焼・あずき」

販売期間：2018年3月1日(木)～4月30日(月)

販売エリア：沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：130円

税込希望小売価格：140円

「かるふわどら焼・あずき」は、かるくてふんわりとしたどら焼き生地と一緒に、北海道産あずきの粒あんとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいどら焼きです。ふわふわのメレンゲとしっかりと泡立てた卵黄にみりんなどをブレンドして焼き上げた生地は、ふんわりと柔らかい口あたりで、香ばしさと一緒にほんのりみりんの甘さが広がります。クリームは、北海道産の生クリームに自家製カスタードと練乳加えたコク深い『ミルククリーム』と、北海道産あずきの『粒あん』を2層に重ねました。水々しい口触りの粒あんに仕立てることで、ふんわりとした柔らかい生地と口の中で絶妙にマッチし、生地と一緒にあんことクリームが優しく溶け合います。

『「わ」スイーツ』シリーズは、洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこその“生地の食感”や“クリームの味わい”、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこその“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。

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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

## 2018年3月1日(木)よりリニューアル

『わ』スイーツ』シリーズである、“ふわもち”食感の生地を楽しめる「たい焼き」の生地を改良し、よりもちっとした食感が楽しめるようになりました。

### ■「ふわもちたい焼き・粒あん&ミルク」(写真①)

＜リニューアルポイント＞

- ・生地のもちもち感をアップ。ふんわりとした柔らかさを保ちつつも、よりもちっとした食感で食べ応えのある生地に仕立てました。
- ・粒あんをブレンドしたあずきミルククリーム of 1層から、粒あんとミルククリーム of 2層仕立てに改良。あんことミルククリームそれぞれの味わいをより感じられるように仕立てました。

税抜き希望小売価格：150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格：162円(沖縄のみ194円)

販売エリア：全国

“ふんわりもちもち”とした食感の生地が楽しめるたい焼きです。  
モンテール自家製のカスタードと北海道産生クリームに練乳を加えたミルククリームと北海道産あずきの粒あんを2層にして、ふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。  
あずきの風味とコク深いミルクの味わいが口の中で広がります。



写真①

### ■「ふわもちたい焼き・カスタード」(写真②)

＜リニューアルポイント＞

- ・生地のもちもち感をアップ。ふんわりとした柔らかさを保ちつつも、よりもちっとした食感で食べ応えのある生地に仕立てました。

税抜き希望小売価格：150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格：162円(沖縄のみ194円)

販売エリア：全国

“ふんわりもちもち”とした食感の生地が楽しめるたい焼きです。  
モンテールオリジナルのホイップクリームと自家製のカスタードに、バニラシードと洋酒をブレンドした甘いバニラの風味香るカスタードクリームをふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。  
濃厚なカスタードクリームと一緒にふわもち食感の生地が優しく溶け合います。



写真②

＜モンテールのこだわり＞

- ◆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
- ◆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 担当：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）