

報道関係各位

2018年7月26日
株式会社モンテール

ハワイみやげの定番が“パンケーキ×プリン”の新感覚スイーツとして新登場！

ハワイアンホーストとコラボした『パンケーキチョコプリン』新発売

2018年8月1日(水)より、全国*1のスーパーにて期間限定販売

～「シュークリーム」、「エクレア」のコラボ商品も同時発売～

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、ハワイ発の人気チョコレートブランド『ハワイアンホースト』のチョコレートをイメージした「Hawaiian Host パンケーキチョコプリン」など計3品を2018年8月1日(水)から31日(金)までの期間限定で新発売いたします*2。

夏に行きたい旅行先としてハワイは人気があり、『ハワイアンホースト』の『マカデミアナッツチョコレート』は、ハワイみやげの味として長年親しまれています。モンテールでは、昨年の夏に『ハワイアンホースト』のチョコレートをイメージしたエクレアを発売し好評でした。そこで今年は、よりハワイ気分を味わえるよう、『ハワイアンホースト』の『マカデミアナッツチョコレート』の味わいをイメージしたエクレアに加え、ハワイの定番スイーツであるパンケーキと組み合わせたプリンやシュークリームなどバラエティ豊かに展開します。



「Hawaiian Host パンケーキチョコプリン」は、『ハワイアンホースト』の『マカデミアナッツチョコレート』の味わいをイメージした、パンケーキと一緒に楽しめる新感覚のプリンです。なめらかなチョコプリンの上に、しっとりふんわりとしたチョコパンケーキを重ね、マカデミアナッツクリームとチョコをトッピングしました。『マカデミアナッツチョコレート』の味わいを表現できるよう、チョコとナッツの味わいのバランスにこだわって配合。プリンとパンケーキ、クリームが絶妙に絡み合い、濃厚なチョコの味わいと共に最後にマカデミアナッツがふんわりと香ります。

「Hawaiian Host チョコシュークリーム」と「Hawaiian Host チョコエクレア」は、『マカデミアナッツチョコレート』の味わいを表現するため、モンテール自家製の生チョコにマカデミアナッツペーストをブレンドしました。濃厚な味わいのチョコクリームを贅沢に味わえます。

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。

*1 北海道で販売していない商品がございます。

*2 商品により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。

〈商品概要〉

- 販売期間:2018年8月1日(水)から2018年8月31日(金)
- 販売チャネル:スーパー及び一部コンビニエンスストアなど

■「Hawaiian Host パンケーキチョコプリン」(写真①)

税抜き希望小売価格:200円(沖縄のみ240円)

税込希望小売価格:216円(沖縄のみ259円)

販売エリア:北海道を除く全国

なめらかなチョコプリンの上にチョコパンケーキを2枚重ね、マカデミアナッツペースト入りのミルククリームとチョコをトッピングしました。プリンとパンケーキ、クリームの3層の織りなすハーモニーが楽しめます。



写真①

■「Hawaiian Host チョコシュークリーム」(写真②)

税抜き希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

販売エリア:北海道を除く全国

ホイップクリームに生チョコとマカデミアナッツペーストをブレンドした濃厚なチョコクリームをシュー生地にはじめました。濃厚なチョコクリームが香ばしいシュー生地と一緒に重なり合い、最後にマカデミアナッツがふんわりと香ります。



写真②

■「Hawaiian Host チョコエクレア」(写真③)

税抜き希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

販売エリア:全国

ホイップクリームに生チョコとマカデミアナッツペーストをブレンドした濃厚なチョコクリームをエクレア生地に詰め、表面をチョコでコーティングしました。マカデミアナッツの香りと共に、口溶けが良く濃厚なチョコの味わいが口いっぱい広がります。



写真③

※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)

《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、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム
- ◆安全・安心のHACCP対応工場で生産

《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^{*3}

モンテールは、1954年創業にした、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。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から15年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から19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

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ^{*4}

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

◆年間200種類以上の新製品を発売

モンテールは毎月約20種類の新製品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

《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】267 億円(2017 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 〒121-0815 東京都足立区島根 4-23-22

*3 (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2017年のデータをもとにモンテールが調査)

*4 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。

＜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)