

報道関係各位

2018年12月19日
株式会社モンテール

今年のお正月はスイーツを食べた後に家族でとんとん！
とんとん紙相撲つきパッケージの「特製とろ生カステラ」を新発売

2019年1月3日(木)までの期間限定販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、年末から年始にかけて楽しめる限定スイーツ「特製とろ生カステラ」を2018年12月26日(水)から2019年1月3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。

「特製とろ生カステラ」を食べた後に“とんとん紙相撲”が楽しめる

年末年始はおやつと一緒に家族団欒を楽しんでもらいたいという思いから、スイーツを食べた後にも家族と一緒に遊べる紙相撲つきパッケージのカステラを展開。パッケージがそのまま土俵になり、付属する“いのしし”と“ししまい”の2種類の紙人形を土俵にのせたら指でとんとんと土俵を叩いて対戦できます。家族と一緒にスイーツを楽しんだ後も紙相撲で遊んで盛り上がるお正月にぴったりのスイーツです。



写真はイメージです

「特製とろ生カステラ」は、コク深く口どけなめらかミルククリームと一緒に食べる贅沢仕立てのひんやり冷たいカステラです。自家炊きカスタードに北海道産の生クリームをブレンドしたミルククリームを、卵黄をたっぷり使ったしっとりふんわりとしたカステラ風生地でサンドしました。表面には、ほろ苦いカラメルソースをたっぷりとぬり、生地の下には『ざらめ』を敷いて食感にアクセントをつけて贅沢感をプラス。優しい卵の風味香る生地とクリームのコクにカラメルのほろ苦さが加わり、ざらめの上品な味わいが後味に心地よく広がる、一口で贅沢感のある味わいです。

この他、おせちにちなみ「黒豆」を使ったロールケーキ「4P 特製黒豆ロール」や、いちごとミルクの2種類のワッフルで紅白とした「4P 紅白たっぷりクリームワッフル・いちご&ミルク」も同時発売します。

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:2018年12月26日(水)~2019年1月3日(木)

■「特製とろ生カステラ」(写真①)

税抜き希望小売価格:680円(沖縄のみ750円)

税込希望小売価格:734円(沖縄のみ810円)

販売エリア:全国



写真①

■「4P 特製黒豆ロール」(写真②)

税抜き希望小売価格:550円(沖縄のみ600円)

税込希望小売価格:594円(沖縄のみ648円)

販売エリア:全国

北海道産生クリームと練乳で濃厚に仕立てた
兵庫県丹波産の黒豆入りのミルククリームを
ふんわりしっとりとしたスポンジ生地で巻いた贅沢なロールケーキ。
4カット入り。



写真②

■「4P 紅白たっぷりクリームワッフル・いちご&ミルク」(写真③)

税抜き希望小売価格:300円(沖縄のみ340円)

税込希望小売価格:324円(沖縄のみ367円)

販売エリア:北海道を除く全国

いちごとミルクの2つの味わいをたのしめるアソートタイプのワッフルです。
しっとり焼き上げたワッフル生地にはいちごとミルクのそれぞれのクリームを
たっぷり包みました。4個入り。



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*

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*

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 〒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2017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。

<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)