

### 卵を使ったイースター限定スイーツ プリンをイメージしたロールケーキを新発売 2018年3月26日から4月1日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：東京都足立区、以下モンテール）は、イースターにあわせ2018年3月26日（月）から4月1日（日）までの期間、「カスタード&キャラメルロール」など卵を使ったイースター限定商品を発売いたします。※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。



※画像はイメージです



「カスタード&キャラメルロール」はカスタード風味のクリームとキャラメルソースをキャラメル風味のふわふわ生地で巻いたプリンの味わいをイメージしたロールケーキです。モンテール自家製の濃厚なカスタードにホイップクリームや練乳などを混ぜた特製のカスタード風味のクリームは甘くふわふわとした優しい口当たりです。その特製クリームとほんのり香ばしいキャラメルペーストが溶け合い、まるでプリンを食べているかのような味わいです。イースターパーティなどで人が集まる際にも分けやすい6カット入りです。

『イースターエッグ』を連想させる卵型の容器に入った「なめらかカスタードプリン」は、なめらかな口どけのカスタードプリンの上に、ミルククリームとキャラメルペーストを重ねました。モンテール自家製の濃厚なカスタードと低温殺菌牛乳にホイップクリームを加えてなめらかに仕上げた、優しい甘さのプリンとミルククリームが溶けあい、カスタードの風味が広がります。キャラメルペーストでほろ苦さをプラスしました。チョコづくしの「なめらかチョコプリン」も同時発売します。

また、モンテールの人気定番商品「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」など3品のパッケージを2018年3月19日（月）から4月1日（日）までイースター限定デザインとし売場を盛り上げます。

近年、人気テーマパークではイースターをテーマにしたイベントを開催し、イースターに関連したお菓子や雑貨なども発売され、イースターが盛り上がりを見せています。モンテールでは新たなスイーツ需要を喚起すべく、イースターのシンボルである『卵』や『ウサギ』に関連した味わいやパッケージデザインの限定スイーツを展開します。

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。

## 【イースター限定商品概要】

◀販売期間 2018年3月26日(月)～4月1日(日)▶

### ■「6P カスタード&カラメルロール」(写真①)

税抜き希望小売価格：320円(沖縄のみ360円)

税込希望小売価格：345円(沖縄のみ388円)

販売エリア：全国



写真①

### ■「なめらかカスタードプリン」(写真②)

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)

販売エリア：北海道を除く全国



写真②

### ■「なめらかチョコプリン」(写真③)

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)

販売エリア：北海道を除く全国

自家製の低温殺菌牛乳とチョコカスタードなどで仕立てた

なめらかな口どけのプリンにチョコクリームとチョコをトッピング。

かわいらしい卵型容器入り。



写真③

## ※参考商品 イースター限定デザインの定番商品

◀デザイン変更期間：2018年3月19日(月)から4月1日(日)▶

### ■「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」(写真④)

税抜き希望小売価格：100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格：108円(沖縄のみ145円)

販売エリア：全国

素材の風味豊かな2層仕立てのシュークリームです。

北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いミルクホイップと、

自家製カスタードを香ばしく焼き上げたパフにつめました。



写真④

### ■「牛乳と卵のシュークリーム」(写真⑤)

税抜き希望小売価格：100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格：108円(沖縄のみ145円)

販売エリア：全国

素材の風味豊かなカスタードのシュークリームです。

自家製カスタードとオリジナルホイップをブレンドしたカスタードクリームを

香ばしく焼き上げたパフにつめました。



写真⑤

### ■「牛乳と卵のエクレア」(写真⑥)

税抜き希望小売価格：100円(沖縄のみ135円)

税込希望小売価格：108円(沖縄のみ145円)

販売エリア：全国

カカオの風味豊かなビターとミルク、2つのチョコをブレンドし、たっぷりかけたエクレア。

自家製カスタードとホイップクリームをミックスしたクリームに、北海道産生クリームをブレンドして仕上げました。



写真⑥

## <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 対応工場で生産

※画像データが必要な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)