

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年12月20日
株式会社モンテール

人気のチョコソース、クッキー&クリームなど HERSHEY'S のさまざまな味わいが楽しめる
HERSHEY'S ダブルチョコシュークリームを新発売

2018年1月5日（金）より計11品を期間限定で順次販売

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、世界的なチョコレートブランドである『HERSHEY'S』のさまざまな味わいが楽しめるシリーズとして、2018年1月5日（金）から「HERSHEY'S ダブルチョコシュークリーム」など計11品を期間限定で順次発売いたします。
※商品により販売エリアと期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

HERSHEY'S シリーズは好評で、これまでもさまざまなコラボ商品を展開してきました。今回は濃厚なチョコレートが好まれる冬に合わせ、HERSHEY'S で人気の『チョコレートシロップ』や『クッキー&クリーム』をイメージした商品を発売します。その他、アーモンドとのハーモニーや HERSHEY'S ココアそのものの味わえる商品など、バラエティ豊かな HERSHEY'S の異なる味わいを楽しめるさまざまなスイーツを計11種類展開します。

チョコレートシロップをイメージ



クッキー&クリームをイメージ



「HERSHEY'S ダブルチョコシュークリーム」は、パンやスイーツなどのトッピングとして人気の『HERSHEY'S チョコレートシロップ』をイメージした、なめらかな自家製のチョコソースを加えたシュークリームです。自家製チョコソースは、銅釜で炊いたモンテール独自のカスタードに『HERSHEY'S』のココアを加えてつくるシリーズ専用のチョコカスタードと、とろみのあるなめらかなチョコレートを加えた濃厚な味わいにこだわったチョコソースです。チョコカスタードとホイップクリームを合わせたチョコクリームと、このチョコソースを2層にして、香ばしく焼いたシュー生地につつりと詰めました。口に入ると体温と共に濃厚なチョコソースがとろりと広がり、『HERSHEY'S』の独特の香りと味わいを楽しめます。

「HERSHEY'S クッキー&クリームプリン」は『HERSHEY'S』のココアを加えたシリーズ専用のチョコカスタードとホワイトチョコレートで仕立てたチョコプリンの上に、チョコカスタードと細かく砕いたココアビスケットクランチを加えたなめらかなミルククリームを絞りました。その上にざくざくとした食感のココアビスケットのクランチをトッピングしました。濃厚なホワイトチョコと『HERSHEY'S』のクリーミーな味わいを、なめらかなプリン、クリーム、ココアビスケットと異なる食感と共に楽しめます。

この他、チョコと相性の良いアーモンドを合わせた「HERSHEY'S チョコアーモンドエクレア」や HERSHEY'S ココアそのものの味わいを楽しむ「HERSHEY'S チョコレートプシュー」など展開します。

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。

【商品概要】

■ 「HERSHEY'S ダブルチョコシュークリーム」 (写真①)

チョコソース入り

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年2月28日(水)

販売エリア：北海道を除く全国

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)



写真①

■ 「HERSHEY'S ダブルチョコクレープ」 (写真②)

チョコソース入り

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年1月31日(水)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：130円(沖縄のみ165円)

税込希望小売価格：140円(沖縄のみ178円)

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタード入りのチョコクリームとなめらかなチョコソースを2層にしてしっとりとしたクレープ生地で丁寧に手巻きしました。



写真②

■ 「HERSHEY'S ダブルチョコサンド」 (写真③)

チョコソース入り

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年1月31日(水)

販売エリア：全国

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)

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタード入りのチョコクリームとなめらかなチョコソースを2層にして、しっとりと焼き上げたチョコ生地でサンドしました。



写真③

■ 「HERSHEY'S クッキー&クリームプリン」 (写真④)

クッキー&クリーム

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年1月31日(水)

販売エリア：北海道・沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：200円／税込希望小売価格：216円



写真④

■ 「HERSHEY'S クッキー&クリームパイ」 (写真⑤)

クッキー&クリーム

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年1月31日(水)

販売エリア：沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：150円／税込希望小売価格：162円

『HERSHEY'S』人気のクッキー&クリームの味わいをイメージしたココアビスケット入りのミルククリームをサクッと焼いたパイ生地に詰めました。



写真⑤

■ 「HERSHEY'S チョコアーモンドエクレア」 (写真⑥)

アーモンド入り

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年2月28日(水)

販売エリア：全国

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)

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタードに、オリジナルホイップと粒々のアーモンド、アーモンドリキュールを加えたチョコクリームをエクレア生地に詰めチョコレートでコーティングしました。



写真⑥

■ 「5P HERSHEY'S チョコアーモンドロール」 (写真⑦)

アーモンド入り

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年2月28日(水)

販売エリア：全国

税抜き希望小売価格：360円(沖縄のみ400円)／税込希望小売価格：388円(沖縄のみ432円)

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタードと、粒々のアーモンドを加えたふんわり生地で、自家製カスタードとホイップをブレンドしたアーモンド風味のミルククリームをやさしく手巻きしました。5カット入り。



写真⑦

■「HERSHEY'S チョコアーモンドプリン」(写真⑧)【2月より新発売】

アーモンド入り

販売期間：2018年2月1日(木)～2018年2月28日(水)

販売エリア：北海道を除く全国

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)

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタードで仕立てたチョコプリンに、
粉々のアーモンド入りのチョコクリーム、チョコソースをトッピングしました。



写真⑧

<販売エリアにより、個数・価格が異なる商品>

■「12P HERSHEY'S チョコレートプチシュー」(写真⑨)

HERSHEY'S ココア

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年2月28日(水)

販売エリア：北海道・東北・関東・中部

税抜き希望小売価格：260円/税込希望小売価格：280円

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタードにホイップクリームを
ブレンドしたクリームを一口サイズのプチシュー生地に詰めました。

『HERSHEY'S』のココアそのものの、少し酸味がある独特の香りとテイストの
ミルクチョコの味わいが楽しめます。12個入り。

*近畿・中国・四国・九州エリア：10個入り(一部地域で個数・価格が異なる場合がございます。)

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)



写真⑨

■「6P HERSHEY'S チョコレートプチエクレア」(写真⑩)

HERSHEY'S ココア

販売期間：2018年1月5日(金)～2018年2月28日(水)

販売エリア：北海道・東北・関東・中部

税抜き希望小売価格：260円

税込希望小売価格：280円

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタードにホイップクリームを
ブレンドしたクリームをエクレア生地に詰め、表面をなめらかなチョコで

コーティング。6個入り。

*近畿・中国・四国・九州：5個入り(一部地域で個数・価格が異なる場合がございます。)

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)



写真⑩

■「5P HERSHEY'S チョコレートワッフル」(写真⑪)

HERSHEY'S ココア

販売期間：2018年1月5日(水)～2018年2月28日(水)

販売エリア：北海道・東北・関東・中部

税抜き希望小売価格：260円/税込希望小売価格：280円

『HERSHEY'S』のココアを使った自家製チョコカスタードにホイップ
クリームをブレンドしたクリームを『HERSHEY'S』のココアを使った
ふんわりのワッフル生地でサンドしました。5個入り。

*近畿・中国・四国・九州：4個入り(一部地域で個数・価格が異なる場合がございます。)

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)



写真⑪

<モンテールのこだわり>

◆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 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)