

報道関係各位

2019年8月22日
株式会社モンテール

しっとり柔らかな食感が話題の「クウル」シリーズから新登場！ ひんやり冷たいバウムクーヘン「クウル・チョコバウム」を新発売

2019年9月1日(日)から販売開始

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、冷やしておいしい焼菓子がコンセプトの『クウル』シリーズより、「クウル・チョコバウム(スティック)」を2019年9月1日(日)に全国のスーパーで新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

『クウル』シリーズは、モンテールがこれまで洋菓子ブランドとして培った“チルドデザート”と“焼菓子”のノウハウを掛け合わせることで完成した“冷やしておいしい焼菓子”です。2019年4月の発売以来、素材本来の味わいが楽しめること好評です。中でも、定番のバウムクーヘンである「クウル・バウム(スティック)」は、“ひんやりとした口あたり”と“しっとりとした柔らかさ”がお客様から好評です。今回はそのバウムクーヘンの新作として幅広い世代に人気のチョコ味を展開します。



■クウル・チョコバウム(スティック)

販売エリア: 全国

税抜き希望小売価格: 140 円(沖縄のみ 175 円)

税込希望小売価格: 151 円(沖縄のみ 189 円)

「クウル・チョコバウム(スティック)」は、チルドならではのしっとりとした柔らかい口どけが楽しめるひんやり冷たいチョコバウムクーヘンです。生地はチョコをブレンドすると食感が固くなってしまいがちですが、モンテール専用のチョコを使用して配合バランスにこだわり、一層一層丁寧に焼き上げることで、チョコの味わいが引き立つしっとりとした柔らかい生地に仕立てました。表面のシャリシャリとした食感のシュガーコーティングがしっとり柔らかい生地と一緒に口の中で絶妙にあわさり、チョコの味わいが優しく広がります。ワンハンドで食べやすいスティックタイプです。

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。

現在発売中の商品

■「クウル・バウム(スティック)」

販売エリア: 全国

税抜き希望小売価格: 140 円(沖縄のみ 175 円)

税込希望小売価格: 151 円(沖縄のみ 189 円)

しっとり柔らかい口どけが特徴のひんやり冷たいバウムクーヘン。
牛乳と卵の優しい味わいと共に、表面のシュガーコーティングでシャリシャリとした食感を楽しめます。ワンハンドで食べやすいスティックタイプ。



《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

《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16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から20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】255 億円(2018 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2018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。

※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)