

報道関係各位

2020年11月26日
株式会社モンテール

懐かしい味わいがブームのプリンをケーキに “なめらかプリン”と“ふんわり生地”を1つにした「プリンケーキ」

2020年12月1日(火)から新発売

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、プリンとスポンジ生地と一緒に楽しめる2層仕立てのケーキ「プリンケーキ」と「プリンケーキ・チョコレート」の2品を2020年12月1日(火)から2021年1月31日(日)の期間限定で全国のスーパーにて発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

近年、昔から馴染み深い定番のスイーツである“プリン”が再度注目されており、市場では様々な固さや仕立ての商品が発売されています。また、当社が実施しているスイーツの年次調査「スーパー・コンビニ スイーツ白書 2020」によると、スーパー・コンビニでよく購入するスイーツについて、“プリン”は長年にわたり上位にランクインするほどの人気のスイーツです。(P2 参考資料参照)

こうした流れから、モンテールでは長年愛され続けているプリンの味わいを活かしつつ、プリンとケーキを1つにして焼き上げた、懐かしさがありながらも、いつものプリンとはひと味違う新しさも楽しめるスイーツを開発しました。



「プリンケーキ」は、なめらかなプリンとふんわり柔らかいスポンジ生地と一緒に焼き上げ、ほろ苦いカラメルソースをのせた2層仕立てのケーキです。自社で低温殺菌した牛乳と新鮮な卵をブレンドしており、素材の豊かな風味を楽しめます。また、口に入れた時のプリンと生地为一体感到こだわり、生地には卵をたっぷり使用しふんわりとしながらもしっとり柔らかく、プリンには卵黄を多く配合することでよりなめらかに仕立て、それぞれ異なる食感がバランス良くなめらかに溶けあうように工夫しました。口を含むと優しい牛乳の味わいと卵のコクが口いっぱいになり、甘さのあとに香ばしいカラメルのほろ苦さがアクセントとなって溶け合います。

「プリンケーキ・チョコレート」は、なめらかなチョコプリンムースとふんわり柔らかいチョコスポンジ生地と一緒に焼き上げ、チョコペーストをのせたチョコづくしのケーキです。チョコプリンムースはベルギー産チョコを使用し、銅釜で丁寧に炊いたチョコペーストと自家製低温殺菌牛乳を加えて、コク深い味わいに仕立てました。カカオの風味豊かなプリンムースと生地がなめらかに溶けあい、最後にチョコペーストの濃厚な甘さが口の中に広がります。

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:2020年12月1日(火)~2021年1月31日(日)

■「プリンケーキ」(写真①)

税抜き希望小売価格:240円(沖縄のみ270円)
 税込希望小売価格:259円(沖縄のみ291円)
 販売エリア:全国



写真①



スポンジ生地
プリン

■「プリンケーキ・チョコレート」(写真②)

税抜き希望小売価格:240円(沖縄のみ270円)
 税込希望小売価格:259円(沖縄のみ291円)
 販売エリア:全国



写真②



チョコペースト

チョコスポンジ生地
チョコプリンムース

<参考資料>

出典:スーパー・コンビニ スイーツ白書 2020 (モンテール調べ)

[調査概要]実施時期:2007年~2019年まで毎年実施

調査手法:インターネット調査/調査対象:16~64歳の男女約1000人

■スーパー・コンビニでよく購入するスイーツ

1位「シュークリーム」(74.4%)、2位「プリン」(48.2%)、3位「ロールケーキ」(45.3%)【図1、2※2019年データ】

「シュークリーム」と「プリン」は、長年1・2位で人気【図3※2009年~2019年データ】

【図1】

スーパー・コンビニでよく買うスイーツ	
1位 シュークリーム	74.4%
2位 プリン	48.2%
3位 ロールケーキ	45.3%
4位 エクレア	41.5%
5位 カップに入ったムース・ゼリー	22.1%
6位 その他ケーキ類	21.2%
7位 ワッフル	21.1%
8位 和スイーツ(生どら焼き等)	19.8%
9位 クレープ	16.2%
10位 タルト	14.7%

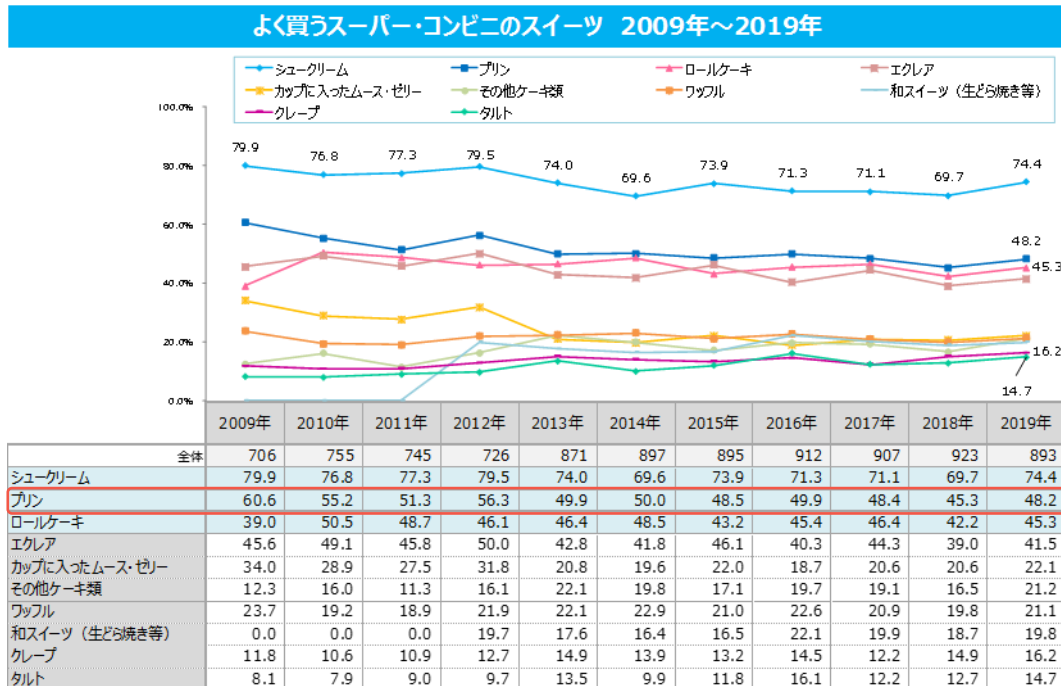
(複数選択、n=893)

【図2】

男性		女性	
1位 シュークリーム	77.6%	1位 シュークリーム	71.4%
2位 プリン	47.6%	2位 プリン	48.7%
3位 ロールケーキ	44.7%	3位 ロールケーキ	45.8%
4位 エクレア	43.0%	4位 エクレア	40.1%
5位 ワッフル	21.5%	5位 カップに入ったムース・ゼリー	26.0%
6位 カップに入ったムース・ゼリー	17.8%	6位 その他ケーキ類	24.6%
7位 その他ケーキ類	17.5%	6位 和スイーツ(生どら焼き等)	24.6%
8位 クレープ	16.3%	8位 ワッフル	20.7%
9位 タルト	15.2%	9位 クレープ	16.0%
10位 和スイーツ(生どら焼き等)	14.6%	10位 タルト	14.3%

(複数選択、n=430) (複数選択 n=463)

【図3】



《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、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年に創業した、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。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から21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100種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年100種類以上の新製品を発売しています。

《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】269億円(2020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2019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バリュー 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)