

報道関係各位

2021年2月17日
株式会社モンテール

『チルド焼菓子』シリーズに新たに仲間入り！チルドならではのひんやりしっとり“生食感” しっとり生地となめらかなクリームが楽しめる「クリームフィナンシェ」を新発売

2021年3月1日(月)より販売開始

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、ひんやり冷たい焼菓子「クリームフィナンシェ」と「クリームフィナンシェ・紅茶」を2021年3月1日(月)から全国のスーパーマーケットにて新発売いたします。

チルドデザートと焼菓子のノウハウを掛け合わせて仕立てた『チルド焼菓子』シリーズでは、現在バウムクーヘンを発売しており、“ひんやりとした口あたり”と“しっとりとしたやわらかさ”がお客様から好評です。今回は新たに、焼菓子の定番であるフィナンシェを展開いたします。

自宅での時間が長くなる中、仕事や家事の合間の休憩時にコーヒーなどと一緒にリラックスしたひと時を過ごせるようにとの想いで開発。チルドデザートだからこそできる、ひんやりしっとりとした“生食感”と、焼菓子ならではの“香ばしさ”と“どこかほっとする素朴な味わい”を存分に楽しむことができます。小腹も満たせて、あともうひと踏ん張りしたい時にぴったりのスイーツです。



「クリームフィナンシェ」は、しっとりとしたフィナンシェ生地の中に、なめらかなミルククリームを詰めたひんやり冷たいフィナンシェです。アーモンドプードルを加えて香ばしく焼き上げた生地は、しっとりとした重厚感のある食感と深みのある濃厚な味わいを楽しめます。生地の味わいがより引き立つよう、ミルククリームには自家炊きカスタードと練乳、さらに隠し味としてオレンジ風味の洋酒をブレンドすることで、コク深さがありながらもすっきりとした上品な甘さになるよう仕立てました。口に含むと、生地とクリームがひんやりと心地良く溶けていき、アーモンドの香ばしさとバター風味、さらにクリームの豊かなミルクの味わいが口の中でゆっくりと広がります。

「クリームフィナンシェ・紅茶」は、香り高いアールグレイの茶葉をブレンドして焼き上げた生地の中にミルククリームを詰めた、期間限定の味わいです。華やかな紅茶の香りをコク深いミルクが引き立て、ほっと一息つけるひと時を楽しむことができます。

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:2021年3月1日(月)~

■「クリームフィナンシェ」(写真①)

税抜希望小売価格: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

●販売期間:2021年3月1日(月)~2021年4月30日(金)

■「クリームフィナンシェ・紅茶」(写真②)

税抜希望小売価格: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

《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*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*2

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。

商品により販売期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

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ください。

<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)