

報道関係各位

2021年2月24日
株式会社モンテール

銅釜炊きカスタードとクリームを堪能～親しみある味わいが“ホッ”とする 2層クリームがたっぷり「クリーム生サンド・カスタード&ミルク」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、2層のクリームをたっぷり味わえる「クリーム生サンド・カスタード&ミルク」と「クリーム生サンド・チョコ&ミルク」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。

自宅で過ごす時間が長くなり、リフレッシュタイムや家族団らんのひと時にスイーツを囲む事が多い昨今。モンテールではこの間、ホッと一息つける時間を彩るようなスイーツを数多く展開してきました。今回発売するのは、銅釜で炊いたこだわりのカスタードとミルククリームを存分に楽しめるスイーツです。シンプルだからこそクリームや生地のおいしさを堪能でき、食べるとほっこりと癒されるような、親しみのある味わいのスイーツを目指しました。



「クリーム生サンド・カスタード&ミルク」は、北海道産生クリームをブレンドしたミルククリームと、カスタードクリームを2層にし、ふんわりしっとりとした生地でサンドしました。カスタードクリームは、モンテールこだわりの自家炊きカスタードを使用。熱効率に優れた『銅釜』を使って丁寧に炊き上げたカスタードは、なめらかで、素材の風味が活きた濃厚な味わいが楽しめます。また、たっぷりのクリームと合うように、スポンジ生地は卵を多く加えてふんわり柔らかく、軽やかに仕立てました。一口食べると、カスタードクリームの素朴でコク深い味わいと、洋酒を加えてスッキリとした後味のミルククリーム、口溶けの良い生地が一体となってやさしく広がります。

「クリーム生サンド・チョコ&ミルク」は、北海道産生クリーム入りのミルククリームと、銅釜で炊いたベルギーチョコペースト、生チョコを加えたチョコクリームを、ふんわりしっとりとしたチョコ生地でサンドしました。なめらかなミルククリームと、濃厚で口溶けの良いチョコクリームのコントラストが楽しめます。

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。

＜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)

<商品概要>

●販売期間:2021年3月1日(月)~

■「クリーム生サンド・カスタード&ミルク」(写真①)

税抜希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194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)

■「クリーム生サンド・チョコ&ミルク」(写真②)

税抜希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194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*

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。

◆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。

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)