

報道関係各位

2018年7月25日  
株式会社モンテール

夏の定番和菓子を洋風アレンジした和洋折衷スイーツ  
なめらか食感のみずみずしい洋風水ようかんを新発売  
2018年8月1日(水)より、全国\*1のスーパーにて期間限定販売  
～もちもちどら焼きの抹茶黒蜜味も同時発売～

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、和菓子と洋菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズから、水ようかんを洋風アレンジした「水ようかん・抹茶」など計3品を2018年8月1日(水)に新発売いたします\*2。

モンテールでは、この夏より「夏においしい食感」をコンセプトに、夏の定番和菓子である“あんみつ”や“わらび餅”を洋風アレンジしたカップスイーツを発売し人気でした。第三弾となる今回は、暑い夏にぴったりでのごし爽やかな“水ようかん”を洋風アレンジしたカップスイーツを展開。2種類の寒天をブレンドすることで、よりなめらかな食感を実現しました。みずみずしくなめらかな食感の水ようかんにクリームを組み合わせた、和と洋の味わいを一緒に楽しめる見た目にも涼しい爽やかなデザートです。



「水ようかん・抹茶」イメージ



「水ようかん」イメージ

「水ようかん・抹茶」は、口溶けの良いなめらかな食感の抹茶水ようかんと一緒に、ミルククリームを楽しめるひんやり冷たいカップスイーツです。水ようかんには、京都産の宇治抹茶を使用し、抹茶風味をしっかりと感じられる味わいに仕立てました。ミルククリームと合うよう、みずみずしさを感じられながらも、さっぱりとしすぎない丁度良い甘さに調整。口の中に入れると、みずみずしくなめらかな口あたりの抹茶水ようかんミルククリームとが相まって、上品な抹茶とミルクの味わいを楽しめます。

この他、北海道産あずきのこしあんを使用した水ようかんと一緒にミルククリームを楽しめる「水ようかん」と、黒蜜ペーストと抹茶クリームをもちもちとした生地ですاندした「もちもちのどら焼・抹茶黒蜜」も同時発売します。

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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

\*1 北海道で販売していない商品がございます。

\*2 商品により販売エリアが異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

## 〈商品概要〉

●販売期間:2018年8月1日(水)から2018年8月31日(金)

●販売チャネル:スーパー及び一部コンビニエンスストアなど

### ■「水ようかん・抹茶」(写真①)

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)

販売エリア:北海道を除く全国

抹茶水ようかんとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいカップスイーツです。京都産の宇治抹茶をブレンドした抹茶水ようかんの上にミルククリームをトッピングして仕立てました。



写真①

### ■「水ようかん」(写真②)

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)

販売エリア:北海道を除く全国

水ようかんとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいカップスイーツです。北海道産あずきを使用したこしあんをブレンドした水ようかんの上にミルククリームをトッピングして仕立てました。



写真②

### ■「もちもちのどら焼・抹茶黒蜜」(写真③)

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)

販売エリア:全国

ホイップクリームと白餡に京都産の宇治抹茶をブレンドした抹茶クリームと、黒蜜ペーストを2層に重ねて、もちもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真③

## 〈『わスイーツ』シリーズ〉

洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“クリームの味わい”、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。

※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 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)

## 《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
- ◆安全・安心のHACCP対応工場で生産

## 《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\*<sup>3</sup>

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15年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から19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\*<sup>4</sup>

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】267 億円(2017 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 〒121-0815 東京都足立区島根 4-23-22

\*3 (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2017年のデータをもとにモンテールが調査)

\*4 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。

＜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)