

NEWS RELEASE

報道関係各位

2026 年 9 月 28 日
株式会社モンテール

わスイーツで「沖縄黒糖の島めぐり」を楽しむ～新作は深いコクと甘みが特徴の「西表島の黒糖」～
西表島の黒糖を使用した「西表黒糖・黒たい焼(カスタード&ミルク)」を新発売
2026 年 10 月 1 日(木)から全国で販売

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、沖縄県西表島の黒糖を贅沢に生地に使用した「西表黒糖・黒たい焼(カスタード&ミルク)」を 2026 年 10 月 1 日(木)から全国のスーパーマーケットにて期間限定で販売します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは、洋菓子と和菓子のおいしさを一つにした「わスイーツ」を展開し好評です。中でも「NIPPON のおいしい」をテーマにした商品は、こだわりの“わ(日本)”素材のおいしさを多くの方に楽しんでいただけるよう、商品ラインアップを拡充しており、黒糖の産地を変えて展開している「黒たい焼」も好評です。

沖縄黒糖は、生産している島ごとに個性があり、島の位置や形状、土壌の違いが味わいの違いに反映されるのが魅力です。香りや甘さ、苦みなど、島によって様々な味わいを楽しむことができます。そこで今回は、西表島の黒糖を生地に使用したたい焼きを販売します。西表島は、熱帯雨林気候に近い環境の中で独特な生態系を持ち、世界的にも貴重な自然が残る島として知られています。そんな西表島でとれた黒糖は、深いコクと強い甘さが特徴です。

今後も、沖縄黒糖の違いを楽しめるよう、産地を変えた黒糖のたい焼きを継続的に、順次展開していく予定です。



「西表黒糖・黒たい焼(カスタード&ミルク)」は、西表島産黒糖を使ったふわもち食感の生地で、カスタードクリームとミルククリームを合わせたたい焼きです。生地は西表黒糖の苦みが少なく、深いコクと甘みを感じられるよう配合を調整し、ふわもち食感に焼き上げています。カスタードクリームは、スッと溶けるような軽やかな口当たりながらも、自家炊きカスタードの卵や牛乳の風味が豊かに広がります。ミルククリームは、練乳や北海道産生クリームを加えることで、やさしいミルキーな味わいに仕上げています。

ひと口頬張ると、風味豊かなカスタードクリームとやさしくミルキーなミルククリームがとろけ、西表黒糖ならではのコク深い甘さがじんわりと広がっていきます。

モンテールはこれからも「しあわせにまじめ」に、おやつ時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

《商品概要》

■西表黒糖・黒たい焼(カスタード&ミルク)

販売期間:2026 年 10 月 1 日(木)~2027 年 1 月 3 日(日)

販売エリア:全国

参考小売価格:185 円(税抜)/199 円(税込)

※地域により価格が異なる場合があります。



《モンテールについて》

モンテールは 1954 年に創業し、シュークリームをはじめとするチルドスイーツを製造・販売するメーカーです。『しあわせにまじめ』をコーポレートメッセージに掲げ、「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、シュークリームとエクレアは人気の定番商品で、「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」はチルドシュークリーム・エクレアカテゴリで 2025 年度売上 No.1※¹を獲得、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリで 2025 年度売上 No.1※²を獲得しました。モンテールスイーツのエクレアカテゴリでの No.1 獲得は 27 年連続※³です。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

※1: 日経 POS 情報(「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリ-2025 年 1 月~12 月)

※2: (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」カテゴリの 2025 年 1 月~12 月のデータをもとにモンテールが調査した)

※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」カテゴリの 1999 年 1 月から 2025 年 12 月のデータをもとにモンテールが調査)

《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】318 億円(2025 年 8 月期実績)

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8

画像データが必要な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時点のものです。

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 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)