

報道関係各位

2014年10月21日
株式会社モンテール

**森永ミルクココアがクリームたっぷりのひんやりスイーツに
「森永ミルクココアシュークリーム」など3品を期間限定販売
2014年11月1日（土）から30日（日）まで**

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、森永製菓株式会社（本社：東京都港区、以下森永製菓）とコラボレーションをしたチルドスイーツ「森永ミルクココアシュークリーム」など3品を2014年11月1日（土）から30日（日）までの期間限定で発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

『森永ミルクココア』の味わいをイメージし、まるやかなココアのおいしさを活かしたスイーツ3品です。

「森永ミルクココアシュークリーム」は、香ばしいシュー生地とまるやかなココアクリームが楽しめるシュークリームです。ココアパウダーを使用し、モンテール自家製の低温殺菌牛乳や卵などとブレンドしてミルクココアカスタードを作りました。このカスタードは熱伝導率の良い銅釜で炊いているため、なめらかな口当たりが特長です。さらにホイップクリーム、練乳と併せてココアクリームに仕立て、シュー生地にたっぷり詰めました。優しい甘みの練乳を使用し、『森永ミルクココア』のようなまるやかな味わいを表現しています。

『森永ミルクココア』は、飲用シーンや年齢層にあわせた多彩な商品展開で老若男女から支持されています。モンテールは、長年親しまれてきた安心感のあるブランドとのコラボレーションでチルドデザートを展開し、幅広い層の方に楽しんでいただける商品を販売して売り場を盛り上げて参ります。

■「森永ミルクココアシュークリーム」(写真①)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円
販売エリア：北海道を除く全国



写真①

■「森永ミルクココアエクレー」(写真②)

税抜き希望小売価格：120円/税込希望小売価格：129円
販売エリア：北海道を除く全国

銅釜で作ったモンテール自家製のミルクココアカスタードとホイップクリーム、練乳をあわせたクリームをエクレー生地にとっぴりとつめ、エクレーの表面をチョコでコーティングして仕上げました。



写真②

■「森永ミルクココアクレームショコラ」(写真③)

税抜き希望小売価格：200円/税込希望小売価格：216円
販売エリア：北海道を除く全国

モンテール自家製の低温殺菌牛乳、練乳などで作ったなめらかなココアプリンにミルククリームをのせて、チョコをトッピングしました。



写真③

【森永製菓株式会社】

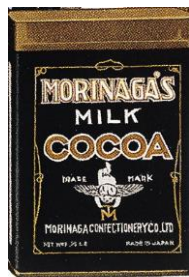
1899 年創業。菓子(キャラメル・ビスケット・チョコレート等)、食品(ココア・ケーキミックス等)、冷菓(アイスクリーム等)、健康(ゼリー飲料等)の製造、仕入れ及び販売が主要な事業。

●日本のココアの歴史は森永ココアの歴史

「欧米で昔から飲まれてきた栄養豊富なココアを日本に広めたい、高級品で手の出なかったココアを日本人にも飲んでもらいたい」、そんな願いをこめて 1919(大正 8)年、当社は国産初のミルクココアを発売しました。しかし発売当時、ココアは、なじみがない時代だったためなかなか受け入れてもらえませんでした。当時はなんとか栄養豊富でおいしい飲み物として広めようと、いろいろな広告・パブリシティ活動を積極的に展開して、マーケットを育成しました。

ココアが一般的な飲み物として定着した後も、様々な飲み方やレシピの提案、広告やマスコットにマンガを使用することによる子供市場の拡大、受験用飲料としての訴求、一家団欒やリラックス効果の訴求、幅広い年代(大人の男性、ハイティーン、若い女性向けなど)を意識した数々の新製品の発売など、市場拡大に向けて様々な取り組みをしてきました。また、ココアに関する研究発表も行っています。

ココアのパイオニアメーカーである当社は他社の追随を許さず、不動のトップシェアを保っています。



◀1919 (大正 8) 年
「森永ミルクココア」発売



◀新聞広告

■ミルクココア



商品名	ミルクココア
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・95 周年の伝統に裏付けされた味を守りつつ、深くまろやかな味わいを実現しています。 ・モンドセレクション 7 年間連続金賞受賞
名称	調整ココア
発売日	既発売
発売地域	全国/全ルート
内容量	300g
参考小売価格	520 円(税別)
JANコード	4902888543739

<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 対応工場生産

※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 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)