

報道関係各位

2026年4月17日
株式会社モンテール

『わスイーツ』シリーズより新しい形のカステラスイーツが登場
カステラとたっぷりのクリームを思い切り楽しめる
『クリームと食べるトロ生カステラ』を新発売
2026年5月1日(金)から全国のスーパーで販売

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、ふんわりしっとりとしたカステラをたっぷりのミルククリームとともに味わう「クリームと食べるトロ生カステラ」を2026年5月1日(金)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。

『わスイーツ』シリーズには「わスイーツを通じて、人と人との輪(わ)をつなげたい」という想いを込めています。また、このスイーツを通じて日本の素材のおいしさを楽しんでもらうと共に、日本の食文化や魅力を知ってもらいきっかけになればと、若い世代の方に向けた商品ラインアップを増やしています。

カステラは古くから和菓子の定番として日本人に親しまれ、生地やしっとり感、やさしい卵の味わいはなじみ深い味わいです。そんなカステラを若い世代にも楽しんでもらうようなスイーツとして、生地にクリームをたっぷりと絞り、ビターなカラメルソースと合わせてスプーンですくって食べる新形態のカステラを開発。シーンや気分に合わせて「甘いものを思い切り楽しみたい」という若い世代に向けて、食べ応えのあるボリューム感を出しました。



「クリームと食べるトロ生カステラ」は、カステラ生地にミルククリームをたっぷりと絞り、さらにカラメルソースをトッピングした和洋折衷のスイーツです。カステラ生地には全卵の他、卵黄や蜂蜜を加え、風味豊かな味わいで、ふんわりしっとり焼き上げています。ミルククリームには北海道産生クリームを使用し、ミルクィーでコクのある味わいながらも、後味はスッキリとしたクリームに仕立てました。また、最後までカステラとクリームがマッチするよう、2回に分けてクリームを絞っています。さらに濃厚でビターなカラメルソースをトッピングすることで、カステラ生地の風味豊かな味わいや、フレッシュなクリームの味わいがより際立ちます。また、ほろ苦さがアクセントとなり、ボリューム感があってもどんどん食べ進めることができます。定番のカステラを新しい形で楽しめる、和洋折衷スイーツです。

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》

販売期間:2026年5月1日(金)~

■クリームと食べるとろ生カステラ

販売エリア:全国

税込希望小売価格:367円(沖縄のみ 453円)



《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。

※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)



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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)